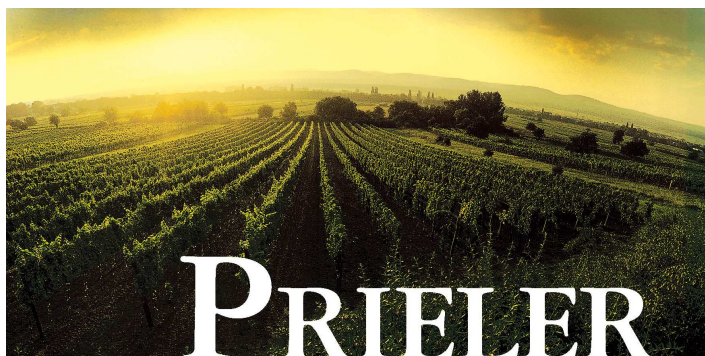




Getränke
FACHHÄNDLER & ERZEUGER
A. Linzgrieseder

SCHÜTZNER STEIN 2009

Riede: Der Schützner Stein - ein felsiger Hügel (225m) auf dessen Anhöhe sich ein Naturschutzgebiet befindet – ist das Fundament dieses ausgezeichneten Weines.

Rebsorte: BLAUFRÄNKISCH (85%), MERLOT (15%)

Jahrgang: 2009

Bodenart: verschiedene Bodentypen: Schiefer, Kalk und Braunlehm mit Kieselsteinen

Bodenpflege: Begrünung und integrierter Pflanzenschutz

Ausbau: Temperaturgesteuerte Vergärung im Edelstahltank;
20 Monate Lagerung in Barriques.

Alkohol: 13,5 % Vol.

Säure: 4,9 g/l

Restzucker: 1,5 g/l

Speisenempfehlung: Entrecôte, Rindsfilet, Wildgerichte und Gans.

Weinsensorik: Dunkelfruchtige Nase, Heidelbeeren, gediegen und recht tief, sehr schön; kraftvoll und saftig, verlockender Fruchtschmelz am Gaumen, kernig, Spannung mit sehr langem Abgang.

Auszeichnungen: Falstaff: 90-92/100