TERREUS 2020



GESCHMACK

Süße gering hoch Säure gering hoch Körper schlank Voll Reife jugendlich voll gereift Intensität verhalten ausgeprägt Mineralität gering hoch Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität aering hoch Länge kurz sehr lang

AROMEN

Brombeere Blaue Pflaume Schwarzer Pfeffer Lakritze Zedernholz Räucherschinken Wacholderbeere Gereiftes Fleisch

ANLASS

besonders lagerbar Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2036 14 bis 16°C ein bis drei Stunden dekantieren großes Rotweinglas Bordeaux

STIL

körperreich energiegeladen finessenreich erfrischende Säure zupackendes Tannin



WEINBAU

Rebsorten Weinberg

Tempranillo Einzellage Terreus

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefe ausgedehntes Hefelager

Verzicht auf Filtration Ausbau

und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

teils kleine und große

Holzfässer



Lagerung

einfach geniessen

96/100

