



# HELMUT PREISINGER

i n t e r n a t i o n a l e s



## WEINBEZEICHNUNG

Mithras

## JAHRGANG

2013

## SORTE

50 % Cabernet Sauvignon + 50 % Merlot

## BESCHREIBUNG

Kräftiges Rubingranat, zarter Ockerrand, in der Nase zart tabakig-balsamisch, feines dunkles Beerenkonfit, am Gaumen präsent, knackige Tannine, feine Kirschfrucht unterlegt, ein stoffiger Speisengeleiter mit gutem Lagerpotential.

## SERVIERTEMPERATUR

13° - 14° C

## ERNTE

Handernte Anfang Oktober 2013 mit 21,5 °KMW

## TRAUBENVERARBEITUNG UND VERGÄRUNG

Rebelen, Gärung im geschlossenen Stahltank mit regelmäßigem Umwälzen der Maische mittels Druckluft. Maischestandzeit 7 bis 9 Wochen je nach Sorte. Schönendes Abpressen, BSA in neuen und 1x gebrauchten Barriquefässern. Lagerung 18 Monate im Barrique.

## ANALYTIK

14,5 % alc  
1,0 g/l Restzucker  
4,9 g/l Säure

93 Pkt. Falstaff

