



BIRGIT BRAUNSTEIN

Wildwux

Rebsorten:	Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent
Jahrgang:	2013
Weinbaugebiet:	Neusiedlersee-Hügelland
Weinberge:	Glauberintzer, Edelgraben, Heide
Status:	Bio
Vinifikation:	Gärung im offenen Behälter bei einer Maischestandzeit von 21 Tagen und einer anschließenden 18-monatiger Reifung im Barrique und im großen Akazienfaß.
Charakteristik:	Im warmen Klima des Neusiedlersee gereifte, gehaltvolle Cuvee, die das Herz und die Sinne anspricht.
Kurzbeschreibung	Die wildwux Cuvee hat eine dichte, rubinrote Farbe mit zarten Violettreflexen. Rote Früchte, würzige Noten und ein Hauch von Mineralität dominieren die Aromen. Im Gaumen ist die Süße und Dichte schmeckbar. Seine Holzfassreife verleiht ihm einen runden, samtigen Abgang.
Analysewerte	
Alkohol:	13,5 %Vol
Restzucker:	2,8 g/l
Säure:	5,3 g/l
Servierempfehlung:	Die ideale Trinktemperatur liegt bei 16-18°C. Durch seine dichte Struktur passt dieser Wein besonders zu kräftigen Speisen wie einem einer geschmorten Lammkeule mit Kräutern und Knoblauch.
Flaschenform:	Bordeauxflasche
Flaschengröße:	0,75l
Verschluss:	Drehverschluss
Kartoninhalt:	6 Flaschen

"Um große Dinge im Leben erreichen zu können, genügt es nicht sie zu tun, sondern sie zu träumen, sie nicht zu planen, sondern an sie zu glauben!"