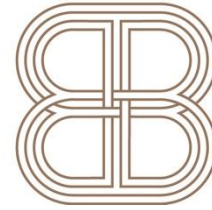


BIRGIT BRAUNSTEIN



Wild Wux

Kurzbeschreibung: Freude, Spaß an der Natur & Wein

Servier- und Speiseempfehlung: 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. Die ideale Trinktemperatur liegt bei 16-18°C. Durch seine dichte Struktur passt dieser Wein besonders zu kräftigen Speisen wie einer geschmorten Lammkeule mit Kräutern und Knoblauch.

Daten zum Wild Wux

Weinbergslage: Glawarinza, Edelgraben, Mitter
Rebsorten: Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot
Jahrgang: 2018
Weinbaugebiet: Burgenland
Status: Demeter
Vinifikation: Gärung im offenen Bottich und Holzgärständer bei einer Maischestandzeit von 21 Tagen
Lagerung: anschließend 15-monatige Reifung im Barrique und im großen Akazienfass.
Boden: Muschelkalk- und Schieferboden

Analysewerte

Alkohol: 13,5 % vol.
Restzucker: 1,2 g/l
Säure: 6,1 g/l
Flaschenform: Bordeauxflasche
Flaschengröße: 0,75 l
Verschluss: Drehverschluss
Kartoninhalt: 6 Flaschen

www.wildwux.at

"Lebe Freude!"