



Cuvée Bertrand

Schloss Gobelsburg, 2011

750 ml

Art-Nr. 40004711

Die Cuvée wurde erstmals zu Altabt Prälat Bertrand Baumanns 80. Geburtstag zusammengestellt und erfreut sich seither grosser Beliebtheit. Die Eleganz des Blauburgunders, die Fülle des Merlots und die Geschmeidigkeit des St. Laurent verleihen diesem Wein eine ganz besondere Harmonie. Pater Bertrand hat seit 1958 nach und nach mühevoll das Schloss wieder instand gesetzt und auch als Winzer Grossartiges geleistet. Deshalb soll diese Cuvée als Hommage auf sein Wirken und Schaffen für Schloss Gobelsburg verstanden und entsprechend respektvoll genossen werden.

Herkunft:	Österreich / Niederösterreich / Kamptal
Traubensorte:	Pinot noir, Saint Laurent, Merlot
Genussreife:	1 bis 5 Jahre
Servicetemperatur:	16 bis 18 °C
Trinkempfehlung:	Kaninchenragout mit Oliven, Lammrückenfilet an Kräuterjus, Schweinsfilet mit Pflaumen
Vinifikation:	vollständig entrappt, Gärung im Holzfass, Kaltstandzeit
Ernte:	Handlese, Strenge Selektion, in kleinen Kisten
Ausbau:	im grossen Holzfass/Foudre
Volumen:	12.5 %



Integrierte Produktion zertifiziert



Vegan

BAUR *au* LAC Vins

Genussprofil

Nasenprofil

Intensität

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Blumigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Fruchtigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Würzigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Holzeinfluss

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Komplexität

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Gaumenprofil

Auftaktfülle

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Säure / Saftigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Tannine

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Körper

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Abgangslänge

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10