



Cuvée Bertrand

Schlosskellerei Gobelsburg, 2015

750 ml

Art-Nr. 40004715

Diese Cuvée ist Pater Bertrand gewidmet, der als Letzter aus der Mönchsgemeinschaft das Weingut bis 1980 leitete. Vom Pinot Noir geprägt, zeigt der Wein ein vielschichtiges Aromabild: einen Hauch Flieder, Hagenbutte, Blutorange und Dörripflaume, Lakritze und Trüffel mit rauchiger Note. Die Tannine sind reif, samtig und weich, würzig-fruchtig ist sein Geschmack.

Herkunft:	Österreich / Niederösterreich / Kamptal
Traubensorte:	Pinot noir, Saint Laurent, Zweigelt
Genussreife:	1 bis 6 Jahre
Servicetemperatur:	16 bis 18 °C
Trinkempfehlung:	Fegato alla veneziana, Gulasch, Boeuf bourguignon, Schweinsfilet mit Pflaumen, Wärschafte Eintöpfe mit Hülsenfrüchten, Würzige Gemüsecurries
Vinifikation:	vollständig entrappt, Gärung im Holzfass
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



Blumigkeit



Fruchtigkeit



Würzigkeit



Holzeinfluss



Komplexität



Gaumenprofil

Auftaktfülle



Säure / Saftigkeit



Tannine



Körper



Abgangslänge

