



Cuvée Bertrand

Schlosskellerei Gobelsburg, 2015

750 ml

N° Art. 40004715

Cette cuvée est dédiée au Père Bertrand, dernier de la communauté monastique à diriger le domaine jusqu'en 1980. Marqué par le Pinot Noir, ce vin présente des arômes complexes: un soupçon de lilas, de cynorrhodon, d'orange sanguine, de pruneau, de réglisse et de truffe avec une note fumée. En bouche, il est fruité et épicé avec des tanins mûrs, veloutés et doux.

Origine:	Autriche / Niederösterreich / Kamptal
Cépage:	Pinot noir, Saint Laurent, Zweigelt
Maturité:	1 à 6 ans
Température:	16 à 18 °C
Conseil de dégustation:	Fegato alla veneziana, Goulache, bœuf bourguignon, Filet de porc aux prunes, Pots-au-feu traditionnels aux légumes se, curries épicés aux légumes
Vinification:	Eraflage complet, Fermentation en fûts de chêne
Récolte:	Vendanges manuelles, Selection stricte, en petites cagettes
Élevage:	En foudre
Volume:	12.5 %



Production intégrée certifiée



Végan

BAUR *au LAC* Vins

Profil gourmand

Profil du vin au nez

Intensité



Floral



Fruité



Epices



Note boisée



Complexité



Profil du vin en bouche

Attaque en bouche



Acidité / Jutosité



Tanin



Corps



Longueur en bouche

