

## euforia 2012

## geschmeidig...



Seidenweich und geschmeidig, extrem fruchtig und von betörender Frische - das ist die neueste Kreation aus Merlot- und Chambourcin-Trauben. Sauber strukturiert und mit einer gut eingebetteten Säure, mit fülligem Körper und runden, reifen Gerbstoffen sorgt dieser Wein nicht zuletzt wegen seiner Cremigkeit für freudiges Nachverlangen.

Cassis, reife Pflaumen und dunkle Kirschen im Gaumen, dazu ein leuchtendes, sattes Rubinrot fürs Auge; im Hintergrund die sauber integrierten Röstaromen der 72-monatigen Barrique-Veredelung dieser letzten Abfüllung. Das macht richtig Freude...

Jahrgang	2012
Traubensorten	67 % Merlot, 33% Chambourcin
Alkoholgehalt	14,5 % vol.
Ausbau	72 Monate in neuen Barriques
Abfüllung	Februar 2018
Reife	trinkreif
Reifepunkt	2019 bis 2022
Temperatur	zwischen 16° und 19° Celsius

Passt zu Grilladen, Braten, Wild-, Fleisch- und Saucengerichten