
HILL 1 EA M.O.

LAND;	ÖSTERREICH
HERKUNFT;	BURGENLAND
PRODUZENT;	LEO HILLINGER HTTPS://WWW.LEO-HILLINGER.COM
TRAUBENSORTE;	50% MERLOT, 25% BLAUFRÄNKISCH, 25% ZWIGELT
ALKOHOL;	14% VOL.
VINIFIKATION;	BIOLOGISCHER ANBAU, 24 MONATE IN NEUEM, FRANZÖSISCHEN HOLZ
WEINTYP;	GRANATROT MIT ZIEGELFARBIGEM RAND. AUS DER NASE SPRICHT EINE VIELFALT AN AROMEN: DUNKLE FRÜCHTE, SCHWARZE RIBISEL, KIRSCHEN UND HEIDELBEEREN, UMGEBEN VON EINEM ZARTEN BALSAMICO- UND SCHWARZTEETON, WAS DEM WEIN EINEN ERDIGEN DUFT VERLEIHT. DIESE ERDIGEN AROMEN SETZEN SICH AM GAU- MEN FORT, WO SICH DER WEIN TROCKEN, MIT EINER ANGENEHM STÜTZENDEN SÄURE UND VOLLMUNDIGEM TANNIN PRÄSEN- TIERT. AUCH IM GESCHMACK ZEIGEN SICH TEE- WIE BALSAMICOAROMEN SOWIE DIE FRUCHTTÖNE VON JOHANNISBEERE. DER LANGE ABGANG HÄLT PERFEKTE BALANCE
PASST ZU;	STEAKS, GEREIFTER KÄSE

