



### Degustation

Gedecktes Granatrot; legt einen starken Auftritt hin mit seiner dunkelfruchtigen, an Brombeeren und Cassis erinnernden Fruchtfülle, die von delikaten Röstnoten nach Mokka und Schokotrüffeln eingefasst wird. Mundfüllender Cuvée, bei dem es viele Schichten zu entdecken gibt und der seine Aromatik in erster Linie vom Cabernet bezieht, während der Burgunder die feinen Linien beisteuert; Saft und Kraft zeigen sich auch im bemerkenswert langen Abgang.

### Speiseempfehlung

Rindsfiletspitzen, zu einem saftigen Steak oder Wildgerichten, wie Rehpfefter, Hirschschlögell und Wildschwein.

<b>Traubensorte</b> 50% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 25% Blauburgunder	<b>Riede / Boden</b>	<b>Klassifizierung</b>	<b>Weinbaugebiet</b> Kamptal - Austria
<b>Qualitätsstufe</b> Qualitätswein, trocken, 13 % Vol. Alkohol	<b>Rebenerziehung</b> Hochkultur mit 4300 Stöcken/Hektar	<b>Weinbereitung</b> 7-9 Tage Maischevergärung danach 1 Jahr Lagerung im großen Holzfass, danach im Barrique. (2/3 neu 1/3 zweite Befüllung)	<b>Lagerung</b> bis 15 Jahre Die ideale Trinktemperatur liegt zwischen 12 und 15 Grad.

TRADITIONSWEINGUT  
**Peter Dolle**



Herrengasse 2  
 A-3491 Strass im Strassertal

www.dolle.at  
 weingut@dolle.at

T + 43 (0) 2735 2326  
 F + 43 (0) 2735 2857