

Butcher Cuvée 2022



60 % Zweigelt, 20 % Blaufränkisch, 20 % Merlot

13,5 % Alkohol

Restzucker: 1,0 g/l

Säure: 5,7 g/l

12 Monate in 1/3 neue Barrique- und 2/3 gebrauchte Barrique-Fässer

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Zarte Dörrzwetschkenfrucht, feines Brombeerkonfit, tabakige Nuancen. Mittlere Komplexität, dunkle Waldbeeren, reife Tannine, zartes Nougat, bereits gut antrinkbar, vielseitig einsetzbar.