



BUTCHER CUVÉE

2017

60 %	Zweigelt
20 %	Blaufränkisch
20 %	Merlot
13,5 %	Akohol
Restzucker:	1,0
Säure:	5,1

12 Monate in gebrauchten Barrique

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.

91
falstaff
Punkte

SCHWARZ