

Domein

Julius Klein

De familie Klein maakt al sinds 1788 wijn. Ongeveer 50 kilometer ten noorden van de Donau en Wenen ligt in de provincie Nieder-Österreich het wijnbouwgebied Weinviertel. Met 18.000 hectare wijngaarden is dit tevens het grootste wijnbouwgebied van Oostenrijk.

Vinificatie

Manuele oogst. De steeltjes van druiven worden verwijderd en er is een temperatuurgecontroleerde fermentatie aan 29° C, gevolgd door een bijkomende maceratie van 5 dagen. De malolactische fermentatie start direct na het persen. De wijn rijpt 29 maanden in grote houten vaten.

Smaak

In de neus het aroma van morellen, zwarte bessen en kruidnagel. Licht rokerige en aardse tonen, aanwezige zuren, fijne tannine. Het is een wijn van het lichte, elegante type die tijdens de zomer op keldertemperatuur kan geschonken worden.

Gerechten

Vlees - rood | Gevogelte - eendenborst | Charcuterie | Kaasfondue

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Sankt-Laurent

Te bewaren (jaren): + 3-5

Serveertemperatuur: 13-14°C

Smaakprofiel: Fruitig licht



