

Weinbescrieb

Weingut im Polnisch
Jürg Marugg



momentum

sonnengetränkt, berauschend, würzig

Traubensorte Syrah & Merlot

Ausbau Dieser Cuvée-Wein wird aus Syrah und Merlot gekeltert. Die Gärung erfolgt in offenen Ständen. Die Maischekontaktzeit dauert drei Wochen. Der anschliessende Säureabbau erfolgt im französischen Barrique, worin der Wein auch 18 Monate reift. Der Neuholzanteil ist 2/3. In der Ausbauphase wird die Feinhefe von Zeit zu Zeit aufgerührt. Der Wein wird ungefiltert abgefüllt und anschliessend sechs Monate in der Flasche gelagert.

Wein Der Wein besitzt eine leuchtend purpurrote Farbe und eine verspielte Aromatik nach dunklen Früchten. In der Nase entfalten sich würzig-pfeffrige und rauchige fast speckige Noten. Diese Aromatik widerspiegelt sich auch im Gaumen, wobei der Geschmack von gut eingebundenen Tanninen und einer leichten Röstaromatik unterstützt wird.

Essen Schmorbraten, Wildspezialitäten, Fleischgerichte, Käse

Temperatur 17-18°C

Lagerfähigkeit 4-8 Jahre

