

CAMER Reserve 2012

STIL Waldbeeren, Johannisbeere in der Nase und stoffig saftige Textur am Gaumen, begleitet von zarten Röstaromen und kombiniert mit einer hochreifen und konzentrierten Früchtausprägung ergeben ein außergewöhnliches Verkostungserlebnis. Als klassische Bordeaux-Blend mit burgenländischem Charakter präsentiert sich die Camer Reserve würzig, kompakt mit reichhaltiger Struktur.

HERKUNFT Glimmerschiefer und Lehm am Fuße des Leithabergs prägen die Herkunft des Camer Reserve und verleihen zugleich Kraft und Eleganz mit einer sehr klaren Aromenstilistik.

ENTSTEHUNG Ein heißer Sommer und warmer Herbst bildeten beim Jahrgang 2012 die Grundlage für eine sehr hohe Ausreifung der Trauben. Das Ergebnis sind Weine mit ausgeprägten, vollreifen Fruchtaromen und Lagerpotenzial.

DATEN 14,5 % vol Alc.; 4,6 g/l Sre.; 1,0 g/l RZ
18 Monate französisches Barrique

AL LA CARTE 93 . 5 Sterne Vinaria
Falstaff 91 . Gault Millau 17

