

CAMER Reserve 2016

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 Selektive Handlese. Ein warmer Sommer und ausgeglichener Herbst mit kühlen Nächten bildeten beim Jahrgang 2016 die Grundlage für eine sehr hohe Ausreifung der Trauben. Das Ergebnis sind Weine mit ausgeprägten Tanninen, vollreifen Fruchtaromen und Lagerpotenzial.

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

Falstaff 92

