



WEINGUT MICHAEL AUER

## Michael Auer Syrah

Rubindrød med lilla kant. Ren og aromatisk duft av bjørnebær, hvit pepper, urter og solbær. Hint av delikat mokka og lakris. Ren, elegant og balansert vin. Fyldig bærsmak med en god sødme i finishen. Druene håndplukkes i midten av oktober. 14-20 dager maserasjon, kun på barrique (10-15% ny eik) og ett års modning. Michael Auer har mange små vinmarker, hvor hver enkelt holdes separat under produksjon, først etter fermentering blandes vinene. Mer arbeid og bedre kvalitet. Auer's mål er å få frem frukten i vinen, han ønsker at druene skal skinner gjennom hele prosessen. Alder vinstokker: plantet 1999. Modning: ett år på fat. Kan lagres opptil 10 år.

VINMONOPOLET: **259,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **242,13**



Lam og sau



Friskhet



Syrah 100%



Storfe



Fylde



Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring



Storvilt



Fyldig, konsentrert, god syre, bløte tanniner, god lengde.

|               |                         |                |                     |               |                   |
|---------------|-------------------------|----------------|---------------------|---------------|-------------------|
| Vinmonopol nr | <b>16321201</b>         | Alkoholprosent | <b>13%</b>          | Varetype      | <b>Rødvin</b>     |
| EPD nr        | <b>6318786</b>          | Vecturanummer  | -                   | Sukkerinnhold | <b>&lt; 3 g/l</b> |
| Land          | <b>Østerrike</b>        | Utvalg         | -                   | Syreinnhold   | <b>5 g/l</b>      |
| Distrikt      | <b>Niederösterreich</b> | Forpakning     | <b>75 cl, Glass</b> | Segment       | -                 |