



JONA-JONA

MMX

SACRA

SACRA – 2010

„SACRA“ (der oder die Heilige) steht für einen einzigartigen Wein aus den Rieden um den Göttweiger Berg, dem „Heiligen Berg“. Er ist ein Rotwein (Cuvée), der über 18 Monate in neuen Barriques zur Reife geführt wird.

Ausgestattet mit viel Liebe bringt er allerhöchste Reife mit - ein echter Sammlerwein.
Großes Lebensziel von dockner SEPP ist es, vierzig „SACRA“-Weine gemeinsam mit dockner JOSEF zu ernten und zu keltern.

SORTE: 50 % Zweigelt

30 % Merlot

20 % Cabernet Sauvignon

LAGE: Großlage Göttweiger Berg

ERNTE: Ende Oktober und Mitte November 2010

GÄRUNG: Zuerst 25 Tage Kaltmaceration (gekühlte Maischestandzeit bei ca. 3-4 Grad Celsius), danach ca. 14 Tage kontrollierte Maischegärung bei 25 Grad Celsius.
Anschließend biologischer Säureabbau.

AUSBAU: 18 Monate in neuen Barriques

Französische Allier-Eiche,
Medium Plus getoastet

ABFÜLLDATUM: 3. Mai 2012

Alkohol 13,6 % Vol. - Restzucker 1,4 g/l - Säure 5,3 g/l

WEINBESCHREIBUNG

Der SACRA 2010 besteht aus den drei traditionellen SACRA-Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Zweigelt. Er wurde mit dem Jahrgang 2010 bereits zum 10. Mal cuveéiert und ist somit ein Jubiläumsjahrgang. Sehr vielschichtig in der Nase mit intensiver dunkler Waldbeerenfrucht, dahinter etwas Kräuterwürze. Am Gaumen druckvoll und stoffig, mit intensiver Röstaromatik nach Kaffee und dunkler Edelbitterschokolade.
Gutes Entwicklungspotential in der Vinothek.

EMPFEHLUNGEN:

Vielseitiger Speisenbegleiter für Wild, Lamm und Rindersteaks

Trinktemperatur: 18 - 20 Grad Celsius

Trinkreife: 2014 - 2025 (voraussichtlich länger)

WINZERHOF FAMILIE DOCKNER

A-3508 Höbenbach, Ortsstraße 30

T +43 (0)2736 - 7262, F +43 (0)2736 - 7262-4

winzerhof@dockner.at, www.dockner.at