



DER ENGEL  
ERSCHEINT MARIA

MMXI

SACRA

# SACRA – 2011

„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 dock: SEPP ist es, vierzig „SACRA“-Weine gemeinsam mit dock: JOSEF zu ernten und zu keltern.

SORTE: 60 % Cabernet Sauvignon  
30 % Zweigelt  
10 % Merlot

LAGE: Großlage Göttweiger Berg

ERNTE: Ende Oktober 2011

GÄRUNG: Zuerst 30 Tage Kaltmaceration (gekühlte Maischestandzeit bei ca. 5°C, danach ca. 20 Tage kontrollierte Maischegärung bei 24°C. Anschließend biologischer Säureabbau.

AUSBAU: 18 Monate in neuen Barriques  
Französische Allier-Eiche, Tonnellerie Sansaud, Bordelaise und Taransaud  
Medium Plus getoastet

ABFÜLLDATUM: 7. Mai 2013

Alkohol 14,0 % Vol. - Restzucker 1,5 g/l - Säure 5,0 g/l

## WEINBESCHREIBUNG

Der SACRA 2011 besteht aus den drei traditionellen SACRA-Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Zweigelt. Er wurde mit dem Jahrgang 2011 bereits zum 11. Mal cuvééiert.

Dunkle Beerenfrucht, interessante Röstaromatik und elegante Tanninstruktur, garantieren unserem SACRA 2011 ein langes Entwicklungspotential. Ein Rotwein, der in keiner Vinothek fehlen darf.

## EMPFEHLUNGEN:

Vielseitiger Speisenbegleiter für Dry-Aged-Beef

Trinktemperatur: 18°C

Trinkreife: 2015 - 2030 (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