

Ipsplosion Rotweincuvée QbA trocken Ipsmiller



ANBAUGEBIET Österreich/Weinviertel

PRODUZENT Ipsmiller, Schrattenberg

22 Hektar Löss- & Lehmböden, sonnendurchflutete Südhänge und das Wissen von Generationen sind ausschlaggebend für die erstklassigen Weine von Konrad und Theresia Ipsmiller mit Familie. Das Viertel unter dem Manhartsberg ist das größte Weinbaugebiet Österreichs. Der Einfluss des Pannonischen Klimas und die fruchtigschweren Lößböden haben dieses Land für den Weinbau gesegnet.

Das besondere Mikroklima zeichnet Schrattenberg, die größte Rotweingemeinde im nördlichen Weinviertel, besonders aus. Die Gegend um Schrattenberg gilt als Anbaugebiet für große und edle Rotweine und als Inbegriff besonderen Weingenusses.

REBSORTE 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

QUALITÄT Qualitätswein

BODENART Löss, Lehm

VINIFIZIERUNG Ausbau 18 Mo. neues Barrique

DEGUSTATIONSMERKMALE

Farbe: Kräftiges Rubinrot

Duft: Ansätze von reifen roten und schwarzen Beeren; etwas Nougat, kräuterblättrig, jod und etwas Staubzucker.

Geschmack: Sehr trocken, mit fruchtigem Auftackt, kräftigem Körper, bereits gut abgerundete Tannine, schöne Länge.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Präsent, üppig, kräftiger Körper, potentes Tannin.

Die klassische Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot bietet viel Frucht und Kraft. Ipsploion = 'Ips' von Ipsmiller und 'plosion' von Explosion. Der Wein macht seinem Namen alle Ehre.

WEINANALYSE Alkohol 15,0 % vol. R-Zucker 1,1 g/l Säure 6,0 g/l

ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C

DEKANTIEREN Ja, 2 Stunden +

SPEISEEMPFEHLUNG

Kräftige Fleisch-, Wild- und Grillgerichte, würzige Pastagerichte, Käse.

AUSZEICHUNGEN Wein-Plus 89 Punkte
für den Jahrgang 2017

