



2006 Dionus

**60 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot,
20 % Cabernet Franc**

14,4 % alc., 5,6 g/l Gesamtsäure,
0,5 g/l Restzucker

Weinberg:

Cabernet Sauvignon gepflanzt 1987

Merlot gepflanzt 1987

Cabernet Franc gepflanzt 2000

Lesedatum: September & Oktober 2006

Abfülldatum: 23.10.2013

Erzeugte Flaschen: 2.100 Fl. 75cl

Weinausbau:

zweieinhalb Jahre in 80 % neuen und in 20% 1x gebrauchten französischen Barriques

Ein muskulöser, voll durchtrainierter Athlet, vielleicht ein Zehnkämpfer, der in allen Disziplinen bestehen kann.

Mit einer einladenden intensiven dunkelroten Farbe erwartet einem der Dionus, ihn zu verkosten. In der Nase zeigt er Amarenakirschen und schwarze Johannisbeere. Im Gout fällt einem schwer, das facettenreich zu beschreiben, Maulbeere, Vogelbeere, Trockenfrüchte, Waldbeeren, schwarzer Trüffel, Toffee, Bitterschokolade, alle ineinander verwoben. Mit etwas Luft und Reife entwickeln sich noch weitere Aromen.

Trotz der üppigen Fülle ist der Dionus im Abgang frisch, trocken und fordert den nächsten Schluck.

Die Trauben für den Dionus wachsen in den besten Abschnitten der Weinberge. Die Lese wird lange hinausgezögert bis die Trauben ihre maximale Reife erreicht haben, jedoch ohne die Überreife zu haben. Dabei haben sie das volle konzentrierte Aroma jeder einzelnen Rebsorte. Die Trauben werden vergoren und bleiben 3 Wochen auf der Maische, um möglichst viele der vollreifen Inhaltsstoffe zu extrahieren. Nach der Pressung macht der Jungwein in neuen französischen Barriquefässern den biologischen Säureabbau und reift darin für zweieinhalb Jahre. Der Abfüllung geht eine Eiklarschönung voraus, wonach der Wein dann unfiltriert abgefüllt wird.

Nase nach Waldbeeren, Brombeeren, Maulbeere, herbe Wildkräuter wie Rosmarin und Eukalyptus, etwas Leder, im Gaumen anfangs etwas verschlossen, doch öffnet er sich mit etwas Luft, sehr komplex und sehr dichte Struktur, ein richtiges Kraftpaket, sehr nachhaltig.