Alter Weingarten

BURGENLAND ÖSTERREICH

2017

REBSORTEN

Blaufränkisch (92%), Zweigelt (8%)

LAGE/BODEN

Südost bis Süd/mineralischer mittelschwerer Lehmboden

ALTER DER REBEN

46 Jahre

LESE/ERTRAG

29. September 2017 / 42 hl/ha

GÄRUNG

ohne Reinzuchthefen in offenen Gärständern, Pressung nach 14 – 23Tagen, biologischer Säureabbau im großen Holzfaß

LAGERUNG

18 Monate in 500l Fässern

ANALYSE

13,5 % Vol Alkohol; 6,3 g/l Säure; 1,5 g/l Restzucker

ABFÜLLUNG

Mai 2019

TRINKREIFE/TRINKTEMPERATUR

2022 - 2026 / 17° C

SPEISEEMPFEHLUNG

dunkles Fleisch, Wild



Sehr alte Reben ergeben einen Charakterwein aus der Ried Weinberg mit sehr guter Zukunft.

Rote Beerenfrucht, zart mit Zwetschken unterlegt. Saftig, bleibt lange haften.