



Rote Reserve 2015



Feines Bouquet nach Himbeeren und Kirschen unterlegt mit Zimtnoten und Süßholz; Fest und „knackig“ am Gaumen, samtweiche Tannine, sehr animierend mit gutem Trinkfluss; langer Abgang, der von der Fruchtsüße getragen wird. Ein „cool climate“ Rotwein, der seinen Charme in der Feinheit und Eleganz findet (Zweigelt und Merlot).

Herkunft: Hadres, Schafsutte, Untermarkersdorf / Sonnbergen

Boden: feinsandiger Ton mit hohem Kalkanteil

VINIFIKATION

Die Trauben wurden vollreif Ende Oktober in mehrfacher Selektion geerntet, gerebelt und anschließend für 4 Tage kalt mazeriert, um Frucht zu extrahieren. Während der Vergärung bei 25°-28° durch weinbergseigene Hefen (Spontangärung) im Edelstahltank wurde der Most täglich über die festen Bestandteile der Maische aufgegossen, um ein Optimum an Farbe und Extrakt zu erhalten. Nach der alkoholischen Gärung und dem biologischen Säureabbau reifte die Cuvée für 24 Monate in Barriquefässern im idealen Umfeld des barocken Hofkellers..

SPEISENEMPFEHLUNG

Harmoniert sehr gut mit dezent gewürzten Fleischspeisen, vor allem zu Kalb, Rind, Ente, Wildgeflügel und ganz besonders zu Lamm.

Alk: 13% | **Säure:** 5,3 g/l | **Restzucker:** 1 g/l

Empfohlene Trinktemperatur: 16-18°C

Trinkreife: 2020-2025

AT-BIO-402
Österreichische
Landwirtschaft

