



DIVINE

BURGENLAND · 2012

DIVINE. Intensives Rubinrot, saftig, reife Aromatik – Pflaume, Feigen und Kakao, am Gaumen gehaltvoll und straff, griffiges Tanninfinish

Boden.	sandiger Kalkboden mit Lehm durchzogen
Alter der Reben.	ca. 35 Jahre
Vinifizierung.	Kontrollierte Maischevergärung im Edelstahltank über 14 Tage, 3mal tägliche Überflutung des Maischekuchens
Ausbau.	26 Monate im kleinen Eichenfass mit biologischem Säureabbau
Abfülldatum.	Feber 2015
Trinktemperatur.	16-18°C
Lagerpotential.	bis 2030
Alkohol.	14,0 % vol.
Trockenextrakt.	28,1 g/l
Restzucker.	1,0 g/l
Säure.	6,2 g/l

 **MARTIN REINFELD**

Weingut Martin Reinfeld · Hauptstraße 19 · A-7081 Schützen am Gebirge