



SYRAH

SEEBERG · BURGENLAND · 2011

SYRAH. Tiefdunkles Schwarzrot, in der Nase schöne Balance zwischen Karamell und frischen Eukalyptusnoten, am Gaumen saftig, samtig und weich, zart im Abgang

Boden.	sandiger Kalkboden
Alter der Reben.	ca. 15 Jahre
Vinifizierung.	Kontrollierte Maischevergärung im Edelstahltank über 14 Tage, 3mal tägliche Überflutung des Maischekuchens
Ausbau.	24 Monate im kleinen Eichenfass mit biologischem Säureabbau
Abfülldatum.	Oktober 2014
Trinktemperatur.	16-18°C
Lagerpotential.	bis 2025
Alkohol.	14,0 % vol.
Trockenextrakt.	29,4 g/l
Restzucker.	1,0 g/l
Säure.	5,5 g/l

 **MARTIN REINFELD**

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