



ZWEIGELT

BURGENLAND · 2017

ZWEIGELT. Mittleres purpur. In der Nase Weichsel, Kirsche mit ausgeprägter Mineralik. Am Gaumen setzt sich die Weichsel-Kirschfrucht fort. Ausgewogene Säure, bleibt lange haften.

| | |
|-------------------------|--|
| Boden. | Braunlehm mit Kieselsteinen |
| Alter der Reben. | ca. 35 Jahre |
| Vinifizierung. | Kontrollierte Maischevergärung im Edelstahltank über 10 Tage, 3mal tägliche Überflutung des Maischekuchens |
| Ausbau. | 16 Monate im großen Holzfass mit biologischem Säureabbau |
| Abfülldatum. | Dezember 2018 |
| Trinktemperatur. | 16-18°C |
| Lagerpotential. | bis 2023 |
| Alkohol. | 13,0 % vol. |
| Trockenextrakt. | 29,7 g/l |
| Restzucker. | 2,8 g/l |
| Säure. | 5,7 g/l |

 **MARTIN REINFELD**

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