



ZWEIGELT

BURGENLAND · 2018

ZWEIGELT. Strahlendes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase angenehme Kirschnoten mit feiner Mineralik hinterlegt. Am Gaumen setzt sich die Frucht fort und endet mit einem runden Abgang.

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.	Juni 2019
Trinktemperatur.	16-18°C
Lagerpotential.	bis 2024
Alkohol.	12,5 % vol.
Trockenextrakt.	32,6 g/l
Restzucker.	3,1 g/l
Säure.	5,4 g/l

 **MARTIN REINFELD**

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