



DIVINE

Blaufränkisch BURGENLAND · 2013

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.	März 2017
Trinktemperatur.	16-18°C
Lagerpotential.	bis 2032
Alkohol.	14,0 % vol.
Trockenextrakt.	26,6 g/l
Restzucker.	1,2 g/l
Säure.	5,8 g/l

 **MARTIN REINFELD**

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