



DIVINE

Blaufränkisch BURGENLAND · 2015

DIVINE. „Kräftige Farbnoten, vielschichtiges Bukett, Bitterschokolade, Brombeere, Heidelbeere, körperreich, straff, dicht, engmaschiges und fruchtiges Finish, langer Nachhall“ A la Carte Wein-Guide 2020 – 93 Punkte

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.	Mai 2019
Trinktemperatur.	16-18°C
Lagerpotential.	bis 2035
Alkohol.	14,0 % vol.
Trockenextrakt.	30,2 g/l
Restzucker.	1,0 g/l
Säure.	6,2 g/l

 **MARTIN REINFELD**

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