



EMIL

Blaufränkisch BURGENLAND · 2014

EMIL. Gleichmäßiges, tiefdunkles Rot, in der Nase rauchige Tabaknoten mit intensiver Schwarzkirschenfrucht, am Gaumen kompakt, elegant mit schöner Holzwürze und langanhaltendem Karamell im Nachhall.

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.	Jänner 2018
Trinktemperatur.	16-18°C
Lagerpotential.	bis 2033
Alkohol.	14,0 % vol.
Trockenextrakt.	27,6 g/l
Restzucker.	1,2 g/l
Säure.	5,5 g/l

 **MARTIN REINFELD**

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