



LEITHABERG ROT

LEITHABERG^{DAC} · BURGENLAND · 2012

LEITHABERG. Sattes Rubinrot, kühle, mineralische, vielschichtige Nase, am Gaumen würzig, saftig, mit griffigem Tannin, gute Länge

Boden.	schieferhaltiger Sandboden
Alter der Reben.	ca. 35 Jahre
Vinifizierung.	Kontrollierte Maischevergärung im Edelstahltank über 14 Tage, 3mal tägliche Überflutung des Maischekuchens
Ausbau.	24 Monate im kleinen Eichenfass mit biologischem Säureabbau
Abfülldatum.	Oktober 2014
Trinktemperatur.	16-18°C
Lagerpotential.	bis 2027
Alkohol.	13,5 % vol.
Trockenextrakt.	28,7 g/l
Restzucker.	1,0 g/l
Säure.	5,5 g/l

 **MARTIN REINFELD**

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