



LEITHABERG ROT

LEITHABERG^{DAC} · BURGENLAND · 2015

LEITHABERG. „Kühl und kalkig, etwas Holz, wenig Frucht. Auch im Mund muss man lange nach der Frucht suchen, sich durch Gerbstoffe, mineralische Würze kämpfen. Das ist vielschichtig, fordernd, tief. Braucht Zeit, wird mit feiner Eleganz belohnen.“

VINUM – WEINMAGAZIN 01/02 2019 – 18 Punkte (2. Platz)

Boden.	schieferhaltiger Sandboden
Alter der Reben.	ca. 35 Jahre
Vinifizierung.	Kontrollierte Maischevergärung im Edelstahltank über 14 Tage, 3mal tägliche Überflutung des Maischekuchens
Ausbau.	30 Monate im kleinen Eichenfass mit biologischem Säureabbau
Abfülldatum.	Juli 2018
Trinktemperatur.	16-18°C
Lagerpotential.	bis 2030
Alkohol.	14,5 % vol.
Trockenextrakt.	29,2 g/l
Restzucker.	1,0 g/l
Säure.	5,8 g/l

 **MARTIN REINFELD**

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