



# LEITHABERG ROT

LEITHABERG<sup>DAC</sup> · 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)

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

 **MARTIN REINFELD**

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