



SYRAH

SEEBERG·BURGENLAND·2012

SYRAH. Tiefdunkles Purpur, in der Nase frisch und kühl, am Gaumen saftig mit lebendiger Säure, bleibt gut haften

Boden.	sandiger Kalkboden
Alter der Reben.	ca. 15 Jahre
Vinifizierung.	Kontrollierte Maischevergärung im Edelstahltank über 14 Tage, 3mal tägliche Überflutung des Maischekuchens
Ausbau.	36 Monate im kleinen Eichenfass mit biologischem Säureabbau
Abfülldatum.	Feber 2016
Trinktemperatur.	16-18°C
Lagerpotential.	bis 2025
Alkohol.	14,0 % vol.
Trockenextrakt.	27,9 g/l
Restzucker.	1,0 g/l
Säure.	5,6 g/l

 **MARTIN REINFELD**

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