



VIER

BURGENLAND · 2013

VIER. Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah. Dunkles Rubinrot, in der Nase würzig, rauchig, dunkle Beeren, am Gaumen Cassis, kräftiges Tannin, schöne Länge

Rebsorten.	25 % Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah
Boden.	teilweise sandig, kalkhaltig, teilweise Schieferboden
Alter der Reben.	ca. 15-35 Jahre
Vinifizierung.	Kontrollierte Maischevergärung im Edelstahltank über 14 Tage, 3mal tägliche Überflutung des Maischekuchens
Ausbau.	getrennter Ausbau für 24 Monate in kleinen Eichenfässern mit biologischem Säureabbau, Cuvéetierung, 2 Monate im Stahltank
Abfülldatum.	Feber 2016
Trinktemperatur.	16-18°C
Lagerpotential.	bis 2025
Alkohol.	13,5 % vol.
Trockenextrakt.	26,8 g/l
Restzucker.	1,0 g/l
Säure.	5,4 g/l

 **MARTIN REINFELD**

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