



VIER

BURGENLAND · 2015

VIER. Tiefdunkles schwarzrot, Johannisbeeren und Tabak in der Nase, am Gaumen saftige schwarze Beeren, angenehme Würze, eleganter Abgang mit schöner Länge.

Rebsorten. 25 % Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot und St. Laurent

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. März 2017

Trinktemperatur. 16-18°C

Lagerpotential. bis 2027

Alkohol. 14 % vol.

Trockenextrakt. 29,7 g/l

Restzucker. 2,0 g/l

Säure. 5,7 g/l

 **MARTIN REINFELD**

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