



# VIER

## BURGENLAND · 2016

**VIER.** Dunkles schwarz-rot mit purpur Reflexen. In der Nase dunkelbeerig mit Pfeffer-Würze hinterlegt. Am Gaumen saftig, rund, vielschichtige Beerenaromatik. Bleibt lang haften.

**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, 4 Monate im Stahltank

**Abfülldatum.** Jänner 2019

**Trinktemperatur.** 16-18°C

**Lagerpotential.** bis 2030

**Alkohol.** 14 % vol.

**Trockenextrakt.** 33,1 g/l

**Restzucker.** 3,1 g/l

**Säure.** 6,1 g/l

 **MARTIN REINFELD**

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