



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