



# VIER

## BURGENLAND · 2017

**VIER.** „*Jugendliche Farbe, nuanciertes Bukett, Brombeere, Zwetschke, leichte Würze, körperreich, straff, fester Tanninkern, fruchtig-würziger Nachhall.*“ A la Carte Wein-Guide 2020 – 92 Punkte

**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 15 Monate in kleinen Eichenfässern mit biologischem Säureabbau, Cuvéetierung, 3 Monate im Stahltank

**Abfülldatum.** Juni 2019

**Trinktemperatur.** 16-18°C

**Lagerpotential.** bis 2032

**Alkohol.** 14 % vol.

**Trockenextrakt.** 32,6 g/l

**Restzucker.** 3,6 g/l

**Säure.** 6,0 g/l

 **MARTIN REINFELD**

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