



ZWEIGELT

BURGENLAND · 2014

ZWEIGELT. Rubinrot mit purpurnen Reflexen, in der Nase mineralisch, Kirsche und Weichsel, Feuerstein, am Gaumen Kirschfrucht, lebendige Säure, runde Tannine

Boden.	Braunlehm mit Kieselsteinen
Alter der Reben.	ca. 35 Jahre
Vinifizierung.	Kontrollierte Maischevergärung im Edelstahltank über 10 Tage, 3mal tägliche Überflutung des Maischekuchens
Ausbau.	16 Monate im großen Holzfass mit biologischem Säureabbau
Abfülldatum.	Feber 2016
Trinktemperatur.	16-18°C
Lagerpotential.	bis 2020
Alkohol.	12,5 % vol.
Trockenextrakt.	25,5 g/l
Restzucker.	1,0 g/l
Säure.	4,9 g/l

 **MARTIN REINFELD**

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