



ZWEIGELT

BURGENLAND · 2015

ZWEIGELT. Dunkles Purpur mit opakem Kern, in der Nase saftige Kirsche, leicht minzig, am Gaumen füllig und geschmeidig mit griffigem Tannin, langer kirschfruchtiger Abgang

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.	Oktober 2016
Trinktemperatur.	16-18°C
Lagerpotential.	bis 2021
Alkohol.	13,0 % vol.
Trockenextrakt.	27,6 g/l
Restzucker.	1,4 g/l
Säure.	5,5 g/l

 **MARTIN REINFELD**

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