



ZWEIGELT

BURGENLAND · 2016

ZWEIGELT. Rubingranat mit violetten Reflexen; in der Nase feine dunkle Frucht – Zwetschke und Brombeere. Am Gaumen geschmeidig – bleibt gut haften.

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.	Dezember 2017
Trinktemperatur.	16-18°C
Lagerpotential.	bis 2022
Alkohol.	13,5 % vol.
Trockenextrakt.	30,7 g/l
Restzucker.	2,6 g/l
Säure.	6,9 g/l

 **MARTIN REINFELD**

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