



# ZWEIGELT

## BURGENLAND · 2017

**ZWEIGELT.** Mittleres purpur. In der Nase Weichsel, Kirsche mit ausgeprägter Mineralik. Am Gaumen setzt sich die Weichsel-Kirschfrucht fort. Ausgewogene Säure, bleibt lange haften.

<b>Boden.</b>	Braunlehm mit Kieselsteinen
<b>Alter der Reben.</b>	ca. 35 Jahre
<b>Vinifizierung.</b>	Kontrollierte Maischevergärung im Edelstahltank über 10 Tage, 3mal tägliche Überflutung des Maischekuchens
<b>Ausbau.</b>	16 Monate im großen Holzfass mit biologischem Säureabbau
<b>Abfülldatum.</b>	Dezember 2018
<b>Trinktemperatur.</b>	16-18°C
<b>Lagerpotential.</b>	bis 2023
<b>Alkohol.</b>	13,0 % vol.
<b>Trockenextrakt.</b>	29,7 g/l
<b>Restzucker.</b>	2,8 g/l
<b>Säure.</b>	5,7 g/l

 **MARTIN REINFELD**

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