



VIER

BURGENLAND · 2021

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
Trinktemperatur.	16-18°C
Alkohol.	14,5 % vol.
Trockenextrakt.	33,6 g/l
Restzucker.	3,6 g/l
Säure.	5,1 g/l

 **MARTIN REINFELD**

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