

Cuvée Reserve Ried Schatzberg 2022

Sorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigelt
Herkunft: Weinviertel
Lage: verschiedene Rieden am Schatzberg
Boden: Lössboden
Alter Rebstöcke: 25 – 30 Jahre
Gärung/Ausbau: Maischegärung in Edelstahltanks, Reifung in neuen und gebrauchten Barriquefässern

Analyse:
Alkohol: 13 Vol%
Restzucker: 1 g / l
Säure: 4,9 ‰

Beschreibung: kräftiger Farbkern mit dunklem Rand,
dunkle Beeren mit süßer Frucht in der Nase,
zarte Schokoladeanklänge mit leichten rauchigen Röstaromen,
feinfruchtig, am Gaumen präsent, elegantes Tanningerüst,
langer Abgang

Serviervorschlag: Wir empfehlen 16 - 18°C, dann bringt der Wein seine ganze
Eleganz und Finesse zum Ausdruck
Passt ausgezeichnet zu dunklem Fleisch und Käse

Trinkreife: 8 – 9 Jahre
Verschluss: Schraubverschluss
Prüfnummer: N20415/24

