

Cuvée Reserve Ried Schatzberg 2021

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: 13,5 Vol%
Restzucker: 1,5 g / l
Säure: 5,3 ‰

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: N21878/23

