

Cuvée Reserve Ried Schatzberg 2018

Sorte:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigelt
Herkunft:	Weinviertel
Lage:	verschiedene Rieden am Schatzberg
Boden:	Lössboden
Alter Rebstöcke:	25 Jahre
Gärung/Ausbau:	Maischegärung in Edelstahltanks, Reifung in neuen und gebrauchten Barriquefässern
Analyse:	
Alkohol:	11,5 Vol%
Restzucker:	2 g / l
Säure:	4,8 ‰
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

