



Blauer Zweigelt **RESERVE**

Jahrgang:	2016
Boden:	Gobelsburger Redling Lehm- Lössboden
Vinifikation:	selektive Handlese am 17. Oktober, nur die besten Trauben wurden gerebelt und bei 25 bis 30° ca. 20 Tage auf der Maische vergoren, danach erfolgte der biologische Säureabbau und die Lagerung für gut ein Jahr im kleinen gebrauchten Eichenfass. Abfüllung Jänner 2018
Verkostung:	Zarte Rotbeerigkeit, etwas Milkschokolade, sehr sortenaffin, am Gaumen helle Kirsche, Veilchen und zarte Röstaromen, saftig und lebendig, feine Sache, mein Lieblingswein!
Daten:	Alkohol: 13,9% Restzucker: 1,3 g/l Säure: 4,9 g/l