



REITHMAIER



BLAUER ZWIEGELT RESERVE 2023

13,5 % Vol. Alkohol | trocken | 5,2 g/l Säure

Qualitätswein - Niederösterreich

Boden: Lehm- Lössboden
Alter der Reben: 20 Jahre
Ertrag: 40 hl/ha

VINIFIKATION:

selektive Handlese am 29. September, nur die besten Trauben wurden gerebelt und 30 Tage auf der Maische vergoren, anschließend reifte dieser kräftige Zweigelt in französischen Seguin Moreau Bourgogne Barriquefässern bis zur Abfüllung im Februar 2025

KOSTNOTIZEN:

Dichtes Dunkelrot, üppige Weichselfrucht, auch Brombeere und saftige Zwetschke, sehr einladend mit dunkler Schokolade und zarter Tanninstruktur am Gaumen

SPEISEEMPFEHLUNG:

Roastbeef, geschmorte Lammkeule, Rindsbraten, würzige Gratins, Rehrücken, Fasan im Speckmantel, ...

Serviertemperatur: 16-18 °C

Trinkreife: 2025-2035

Flaschengröße: 750ml

EAN - Code: 9120009399354

