

RIED SPITZERBERG 2014

BLAUFRÄNKISCH



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

LAGENWEIN • PRELLENKIRCHEN • CARNUNTUM Klimatisch ist der Spitzerberg eine Besonderheit. Die ständigen thermischen Aufwinde, starke Luftströmungen aus dem Südosten und der sandige Kalkboden machen den Spitzerberg zu einem der trockensten Plätze des Landes. Das besondere Klima, der Boden und das Winzerhandwerk schaffen die feinsten und aromatischsten Weine mit der pikantesten Säure, das zeigt sich in unserem Ried Spitzerberg Blaufränkisch.

DER WEIN

TROCKEN • Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart floral, süßes rotes Waldbeerkonfit, attraktives Bukett, ein Hauch von Orangenesten. Saftig, rote Kirschenfrucht, frisch strukturiert, gut integrierte Tannine, salzig-mineralischer Nachhall, zart blättrige Würze im Abgang — Peter Moser, Falstaff

DER JAHRGANG

2014 Durch die schwierigen Witterungsverhältnisse im Sommer und Herbst hatten wir in den Weingärten alle Hände voll zu tun. Wir freuen uns, dass sich unsere Anstrengungen bezahlt gemacht haben und es uns durch strenge Selektion gelungen ist, feine Weine mit viel Raffinesse und Frische zu vinifizieren.

DIE AWARDS

FALSTAFF 92 Punkte
WINE ADVOCATE 92 Punkte
A LA CARTE 92 Punkte

SPEISEEMPFEHLUNG

Der Wein ist ein toller Speisebegleiter zu Fisch oder rotem Fleisch in feinen, leichten Saucen sowie zur mediterranen Küche

SERVIER- UND TRINK-TEMPERATUR

14–16°C

TRINKREIFE

2019–2035

ERNTZEITPUNKT

Ende September, händisch geerntet und selektioniert

AUSBAU

24 Monate in Barrique-Fässern gereift

GÄRUNG

Fussgestampft, 3 Wochen auf der Maische in Bottiche vergoren

ALKOHOL

13,5 % vol.

SÄURE

6,1 g/l

RESTZUCKER

1 g/l

FORMATE

0,75 l

EAN-CODE FLASCHE 0,75 l

9120048500377

EAN-CODE 6ER-KARTON

9120048500384