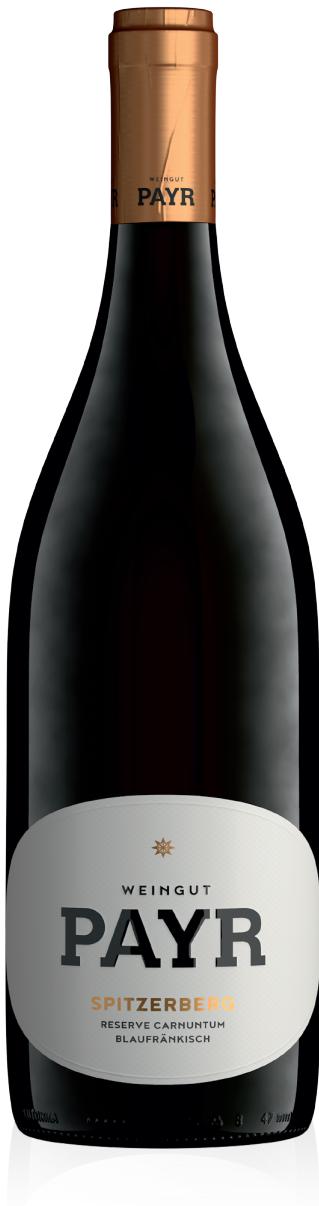




## RIED SPITZERBERG 2014

### BLAUFRÄNKISCH



#### DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

**LAGENWEIN • PRELENKIRCHEN • 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 Orangenzenesten. 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** 0,75l

**EAN-CODE FLASCHE** 0,75 L  
 9120048500377

**EAN-CODE 6ER-KARTON**  
 9120048500384