



RIED SPITZERBERG 2015

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 • Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart kräuterwürzig unterlegtes dunkles Beerenkonfit, schwarze Kirschen, nach Brombeeren und reifen Ribiseln, ein Hauch von Edelholz. Saftig, elegante Textur, frische Herzkirschen, angenehme Tannine, mineralischer Abgang, balanciert und gut anhaltend — Peter Moser, Falstaff

DER JAHRGANG

Einer der größten Jahrgänge der letzten 15 Jahre. Ein fulminantes Jahr mit legendärer Konzentration und Power vor allem im Rotweinbereich. Aber auch die Weißweine sind von herausragender Qualität. Nicht verpassen!

DIE AWARDS

FALSTAFF 93 Punkte
GAULT&MILLAU 17,5 Punkte
A LA CARTE 94 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 2020-2036

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 14 % vol.

SÄURE 5,7 g/l

RESTZUCKER 1 g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE 0,75 L
9120048500544

EAN-CODE 6ER-KARTON
9120048500551