

## RIED SPITZERBERG 2016

### BLAUFRÄNKISCH



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

**LAGENWEIN • PRELLINKIRCHEN • 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. Zarter Schokoladentouch, dunkle Beerenfrucht, Nuancen von Kirschen, dezente Gewürzanklänge, facettenreiches Bukett. Saftig, mineralischer Körper, feine Brombeernuancen, lebendige Struktur, gute Komplexität und Frische, etwas Nougat im Abgang, verfügt über Reifepotenzial — Peter Moser, Falstaff

#### DER JAHRGANG

**2016** war ein turbulentes Jahr. Trotz hoher Ernteausfälle auf Grund von Frost und Hagel lieferte das Weinjahr Weiß-, Rot- und Süßweine in großartiger Qualität.

#### DIE AWARDS

**FALSTAFF** 93 Punkte  
**GAULT & MILLAU** 18 Punkte  
**WINE ADVOCATE** 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 2021–2037 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** 5,4 g/l

**RESTZUCKER** 1 g/l

**FORMATE** 0,75 l / 1,5 l

**EAN-CODE FLASCHE 0,75 l**  
9120048501053

**EAN-CODE 6ER-KARTON**  
9120048501060