



RIED SPITZERBERG 2016

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. 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 5,4g/l
RESTZUCKER 1g/l

FORMAT 0,75l / 1,5l

EAN-CODE FLASCHE 0,75 L
 9120048501053

EAN-CODE 6ER-KARTON
 9120048501060