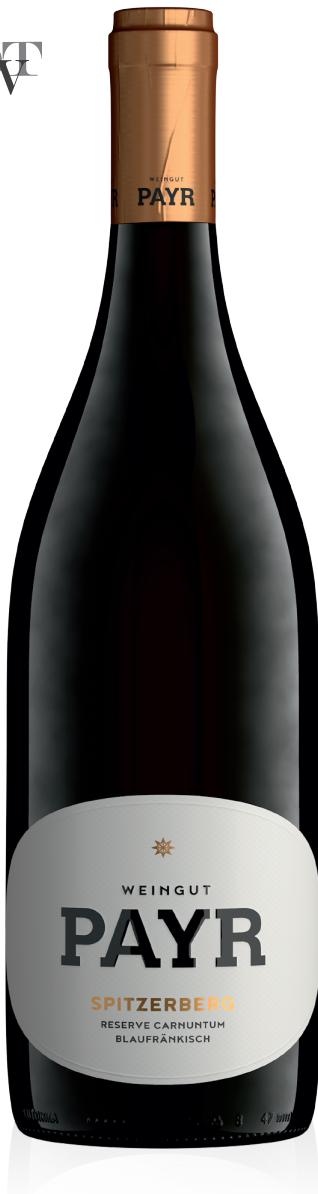




RIED SPITZERBERG 2017

BLAUFRÄNKISCH • CARNUNTUM ^{DAC}

1^QTW



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

RIEDENWEIN • 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. Feiner Duft nach reifen schwarzen Waldbeeren, etwas Orangenzenen, zart nach Wiesenkräutern, floraler Touch, attraktives, mineralisches Bukett. Gute Komplexität, saftig, fruchtsüße Textur, balancierte Tannine, angenehmer Kirschtouch im Abgang, salzig im Nachhall, sicheres Potenzial, ein facettenreicher Speisenbegleiter — Peter Moser, Falstaff

DER JAHRGANG

2017 war ein bewegendes Weinjahr — auf Frost im Frühjahr folgte ein heißer und trockener Sommer. Wir haben die Herausforderungen gut gemeistert und freuen uns über eine ausgezeichnete Traubenqualität die sich in hoher Präzision und feinster Tanninstruktur zeigt.

DIE AWARDS

FALSTAFF 93 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 6,2 g/l

RESTZUCKER 1g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE 0,75 L
9120048501091

EAN-CODE 6ER-KARTON
9120048501107