

## RIED SPITZERBERG 2017

### BLAUFRÄNKISCH • CARNUNTUM<sup>DAC</sup>

1<sup>er</sup> WT



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

**RIEDENWEIN • PRELLENKIRCHEN • 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 Orangenesten, 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 Speisbegleiter — 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 feinsten 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