



Neusiedlersee DAC Reserve 2018

Neusiedlersee DAC Reserve, trocken

Die nach Südosten ausgerichtete Riede Bauernwies hat durch die Länge der Rebzeilen unterschiedliche Boden- und Mikroklimateile. Daher ist unser Weingarten hier in drei Abschnitte geteilt, die dem Zweigelt jeweils unterschiedliche Aromen mitgeben.

Dieser Wein profitiert von weiterer Lagerung in der Flasche.

Vinifiziert ausschließlich in traditionellen offenen Gärbottichen mit mehrmals täglich schonendem Unterstossen des Maischekuchens per Hand, 100% biologischer Säureabbau und weitere Reifung für 22 Monate in neuen und gebrauchten Barriques und Tonneaux.

Speiseempfehlung: Pizza und Pastagerichte, Rotes Fleisch gegrillt.

Rebsorte:	100% Zweigelt
Alter der Reben:	47 Jahre
Boden:	Paratschernosem- und Tschernosem
Ertrag:	selektive Handlese - 40 hl/ha
Alkohol:	13,5 % Vol.
Gesamtsäure:	6,2 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Trinkreife:	2020 - 2030
Trinktemperatur:	15 - 17°C
Verschlussart:	Schraubverschluss
Staatl. Prüfnummer:	N 15257/20

