

RIED STEINÄCKER 2013

ZWEIGELT



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

LAGENWEIN • HÖFLEIN • CARNUNTUM Die Lage Steinäcker, mit seinem lehmigen Boden und großen Kalk-einlagerungen im Unterboden, zählt zu einer der kühlestn Lagen in und um Höflein. Beides, die Bodenbeschaffenheit, sowie das besondere Klima führen zu einer fein samtigen Stilistik in den Weinen, sowie zu einer schönen Säurestruktur und Frische.

DER WEIN

TROCKEN • Dunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Intensive schwarze Beerenfrucht, Brombeerkonfit, zarte Gewürzanklänge. Komplex, frisch strukturiert, salzige Mineralik, angenehme Kirschenfrucht im Rückgeschmack, feine Holzwürze im Nachhall — Peter Moser, Falstaff

DER JAHRGANG

Das Weinjahr war abwechslungsreich: warm und kalt, feucht und trocken. Trotz aller Wetterkapriolen haben wir durch intensive Arbeit im Weingarten und der sorgfältigen Wahl des Lesezeitpunktes die Erwartungen und Prognosen bei den Rotweinen übertroffen.

DIE AWARDS

FALSTAFF 91 Punkte
WINE ADVOCATE 87 Punkte

SPEISEEMPFEHLUNG

Kräftige und würzige Speisen, Gerichte mit Innereien, Schmorgerichte mit Rind und Eintöpfe, Steaks und Barbecue, würzige Käsesorten und herzhaftes Jausen

SERVIER- UND TRINK-TEMPERATUR 14–16°C

TRINKREIFE 2020–2033

ERNTZEITPUNKT

Anfang Oktober, händisch geerntet und selektioniert

AUSBAU

24 Monate in kleinen Eichenfässern gereift

GÄRUNG

3 Wochen auf der Maische vergoren, bei 28–30°C im Stahltank

ALKOHOL 14,5 %vol.

SÄURE 5,1 g/l

RESTZUCKER 1 g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE
9120048500018

EAN-CODE 6ER-KARTON
9120048500032