

RIED STEINÄCKER 2014

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 kühleren 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

Durch die schwierigen Witterungsverhältnisse, im Sommer und Herbst 2014, hatten wir in den Weingärten alle Hände voll zu tun. Wir freuen uns, dass sich unsere Anstrengungen bezahlt gemacht haben und es uns durch strenge Selektion gelungen ist, feine Weine mit viel Raffinesse und Frische zu vinifizieren.

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 %vol.

SÄURE

6 g/l

RESTZUCKER

1 g/l

FORMATE

0,75l

EAN-CODE FLASCHE

9120048500353

EAN-CODE 6ER-KARTON

9120048500360