

# RIED STEINÄCKER 2015

## 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** • Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Edelholzwürze, frisches Brombeerkonfit, Nuancen von Herzkirschen, angenehme Kräuterwürze. Stoffig, schwarzbeerig, integrierte Tannine, zartes Nougat, mineralischer Nachhall, gutes Potenzial — Peter Moser, Falstaff

### DER JAHRGANG

Einer der größten Jahrgänge der letzten 15 Jahre. Ein fulminantes Jahr mit legendärer Konzentration und Power vor allem im Rotweibereich. Aber auch die Weißweine sind von herausragender Qualität. Nicht verpassen!

### DIE AWARDS

**FALSTAFF** 93 Punkte  
**A LA CARTE** 92 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** 2021–2034

#### 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** 5,3 g/l

**RESTZUCKER** 1 g/l

**FORMATE** 0,75l

**EAN-CODE FLASCHE**  
9120048500643

**EAN-CODE 6ER-KARTON**  
9120048500650