

RIED BÜHL 2019

ZWEIFELT • BLAUFRÄNKISCH • MERLOT



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

LAGENWEIN • HÖFLEIN • CARNUNTUM

Die Lage Ried Bühl ist sowohl nach Osten als auch nach Südwesten hin ausgerichtet. Damit bietet die Lage den idealen Boden für Rebsorten die es lieber kühler mögen und solchen die die Hitze lieben. Im Zusammenspiel mit dem lehmigen und lösshaltigen Boden, mit reichlich Kalkeinlagerungen, ist der Weingarten als Ausgangslage für große Cuvées wie geschaffen. Das beste Beispiel ist unser Ried Bühl – eine wunderbare Fusion aus Zweifelt, Blaufränkisch und Merlot.

DER WEIN

TROCKEN • Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit floralen Nuancen unterlegte dunkle Beerenfurcht, ein Hauch von Cassis, zart nach Kräutern, attraktives Bukett. Saftig, elegant, feine Tanninstruktur, zart nach schwarzen Kirschen, wirkt etwas zurückhaltend, nussiger Nachhall, wird von Flaschenreife profitieren.

November 2021, Peter Moser, Falstaff

DER JAHRGANG

Die Weine des Jahrgangs 2019 zeigen Vielschichtigkeit, ausgewogene Säure und viel Tiefgang. Das warme Jahr mit Trockenperioden brachte eine sehr gute Traubenreife, wobei die kühlen Herbstnächte für exzellente Fruchtigkeit und gute Säurestruktur sorgten. Wir freuen uns über den guten, vollreifen Weinjahrgang!

DIE AWARDS

FALSTAFF 93 Punkte

SPEISEEMPFEHLUNG

Kräftigen Fleischspeisen, herzhaft gewürzten Gemüseintöpfen auf dunkler Saucenbasis. Fast noch besser lässt sich der Ried Bühl in netter Gesellschaft genießen

SERVIER- UND TRINK-TEMPERATUR 14–16°C

TRINKREIFE 2023–2036

ERNTZEITPUNKT

Ende September, händisch geerntet und selektioniert

AUSBAU

24 Monate in Barriques gereift

GÄRUNG

3 Wochen auf der Maische vergoren, bei 30–32°C im Stahltank

ALKOHOL 14 % vol.

SÄURE 6,0 g/l

RESTZUCKER 1 g/l

FORMATE 0,75l / 1,5l

EAN-CODE FLASCHE 0,75 L
9120048501961

EAN-CODE 6ER-KARTON
9120048501978