

# RIED STEINÄCKER 2016

## 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** • Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Edelholznote, ein Hauch von Schokolade und frischen Herzkirschen, kandierte Orangenzesten. Stoffig, extrasüße Textur, präsenzte, noch etwas raue Tannine, angenehmer Säurebogen, wird von der Flaschenreife profitieren — Peter Moser, Falstaff

### DER JAHRGANG

**2016** war ein turbulentes Jahr. Trotz hoher Ernteausfälle auf Grund von Frost und Hagel lieferte das Weinjahr Weiß-, Rot- und Süßweine in großartiger Qualität.

### DIE AWARDS

**FALSTAFF** 92 Punkte  
**WINE ADVOCATE** 89 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** 2022–2035

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

**RESTZUCKER** 1 g/l

**FORMATE** 0,75l / 1,5l

**EAN-CODE FLASCHE 0,75 L**  
9120048500995

**EAN-CODE 6ER-KARTON**  
9120048501008