

## Reserve 2011

---

Sorte:	50 % Merlot - geerntet 26.09.2011 25 % Blaufränkisch - geerntet 03.10.2011 25 % Cabernet Sauvignon - geerntet 03.10.2011
Lage:	Altenberg - gepflanzt 2005 Altenberg - gepflanzt 2005 Ungerberg - gepflanzt 1991
Ernte:	Selektionierte Handlese
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 30 Tage auf der Maische.
Ausbau:	28 Monate im Barrique.
Abgefüllt:	26.03.2014
Gesamteindruck:	Dunkles Rot mit dezenter Randaufhellung, Duft nach Brombeere, Kirsche, Cassis. Am Gaumen dunkle Beeren, straffes Tannin, Holz gut integriert, mineralisch, straff und lang. Feiner Abgang.
Empfehlung:	Zu Wildschwein gebraten oder gegrillt mit würzigen Beilagen.

EAN Codes	Flasche	9120015603704
	Karton	9120015603711

Prüfnummer:	N 6703/14
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,9. %vol
Säure:	5,2. g/L
Restzucker:	001,0. g/L
Mostgewicht:	21,5. °KMW
Zuckerfr. Extrakt:	30,5.g/L
Relative Dichte:	0,9941



---

### Auszeichnungen:

93 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2015	2014
5 Sterne	Vinaria Weinguide 2014/15	2014
95 Punkte	A la Carte Wein-Führer 2015	2014