

## Reserve 2015

---

Sorte:	50 % Merlot - geerntet 29.09.2015 25 % Cabernet Sauvignon - geerntet 14.10.2015 25 % Blaufränkisch - geerntet 29.09.2015
Lage:	Ungerberg - gepflanzt 1991 Hochluss - gepflanzt 1993 Ungerberg - gepflanzt 1991
Ernte:	Selektionierte Handlese
Weinbereitung:	Offene Bottichvergärung. 28 Tage auf der Maische.
Ausbau:	21 Monate im Barrique.
Abgefüllt:	23.08.2017
Gesamteindruck:	Dunkles Rot mit schwarzem Kern. Intensiver Duft nach Brombeeren und Heidelbeeren, würzig, leichte Röstaromen. Am Gaumen Brombeeren, etwas Lakritze, dezentes Holz und mächtiges Tannin. Wie aus einem Guss. Sehr kräftiger, langanhaltender Abgang. Insgesamt ein wuchtiger Wein mit viel Finesse und Eleganz.
Empfehlung:	Zu Wildschwein gebraten oder gegrillt mit würzigen Beilagen.

EAN Codes	Flasche	9120015605395
	Karton	9120015605500

Prüfnummer:	N 12716/17
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,5. %vol
Säure:	4,8. g/L
Restzucker:	001,0. g/L
Mostgewicht:	21,0. °KMW
Zuckerfr. Extrakt:	27,7.g/L
Relative Dichte:	0,9932



enthält Sulfite



---

### Auszeichnungen: