

ID Reserve 2007

Rebsorte:	70% Zweigelt, 30% Blaufränkisch.
Lage:	Hengstgrube, Ungerberg
Boden:	Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig.
Pflanzjahr:	1991 - 1996
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 05. 09. 2007
Weinbereitung:	Klassische, offene Bottichvergärung.
Maischestandzeit:	25 Tage
Ausbau:	18 Monate im Barrique.
Abgefüllt:	05. 09. 2011
Gesamteindruck:	Dunkles Rubin, Duft nach Kirschen, dunkle Beeren und etwas Kakao. Kompakt und saftig im Trinkfluß, Wirkt straff, elegant, harmonisch langer Nachhall.
Empfehlung:	Würzige Rinderfilet kräftige Wildgerichte
Prüfnummer:	N 6682/11
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,1%vol
Säure:	5,9g/l
Restzucker:	1,2g/l
Mostgewicht:	20,2° KMW
Zuckerfr. Extrakt:	28,5
Relative Dichte:	0,9944

