



Bärnreiser 2015



DATEN: Lagencuvée von 50% Zweigelt, 30% Merlot, 18% Blaufränkisch und 2% Cabernet Sauvignon, Qualitätswein trocken, 14,2 vol% alc., 5,7 g/l Säure, 1,6 g/l RZ

CHARAKTER: Nobler Duft nach dunklen Waldbeeren und Cassis, brombeerige Würze, fester Körper mit Druck, Struktur und straffen, griffigen Tanninen, Bitterschokoanklänge, großes Potential

SPEISEEMPFEHLUNG: Eleganter Begleiter zu dunklen Wildvariationen sowie Steaks und allen dunklen Fleischarten (zB. Lamm) und reifen Käsesorten; optimale Trinktemperatur 16-18°C

HERKUNFT: Weinbaugebiet Carnuntum, Ried Bärnreiser, bis zu 50 Jahre alte Rebstöcke auf kargen, kalkreichen Lehmböden mit Donauschotterauflage in heißer Südostexposition

HEKTARERTRAG: 4.000 Flaschen/2.800 Liter

VINIFIKATION: Handlese und Selektion in zwei Selektionsschritten Anfang Oktober 2015, kontrollierte Vergärung durch natürliche Hefen in Holzgärständern bei max. 28 - 30°C durch sanftes Unterstoßen und Überfluten des Tresterhutes, Maischestandzeit 18 - 28 Tage, anschließend Säureabbau in 60% neuen und gebrauchten kleinen Holzfässern sowie 500l Fässer aus franz. Eiche, Klärung durch mehrmaliges Umziehen und Sedimentation, 18-monatige Reifung bis zur Abfüllung im Mai 2017.

AM BESTEN BIS: 2025