



## Schüttenberg 2015



**DATEN:** 100% Zweigelt, Qualitätswein trocken,  
13,8 vol% alc., 5,5 g/l Säure, 1,4 g/l RZ

**CHARAKTER:** Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, feinwürzig unterlegte, kühle Zwetschken/Kirschfrucht, tabakige Nuancen, frische Weichseln, stoffige, präsenste Tannine im Abgang mit leichten Bitterschokoladeanklängen

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

**HERKUNFT:** Weinbaugebiet Carnuntum, Ried Schüttenberg, 10 bis 45-jährige Rebstöcke auf karger, kalkreicher Donauschotterauflage auf sandigem Lehm in kühlerer Südwestexposition

**HEKTARERTRAG:** 3.500 Flaschen/2.800 Liter

**VINIFIKATION:** Handlese und Selektion in zwei Selektionsschritten Anfang Oktober 2015, kontrollierte Vergärung durch natürliche Hefen in Holzgärständen bei max. 30°C durch sanftes Unterstoßen und Überfluten des Tresterhutes, Maischestandzeit 17 Tage, anschließend Säureabbau in 50% neuen und gebrauchten kleinen Holzfässern aus franz. Eiche, ab dem 10. Reifemonat schonender Abzug in 500 Eichenfässern, Klärung durch einmaliges Umziehen und Sedimentation, 18-monatige Reifung bis zur Abfüllung im Mai 2017.

**AM BESTEN BIS:** 2025