



SCHÜTTENBERG 2016

DATEN 100% Zweigelt, Qualitätswein trocken,
13,7 vol% alc., 5,9 g/l Säure, 1,0 g/l RZ

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

EMPFEHLUNGEN 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 Donauschotteraufgabe auf sandigem Lehm in kühlerer Südwestexposition

HEKTARERTRAG 3.500 Flaschen/2.800 Liter

VINIFIKATION Handlese und Selektion in zwei Selektionsschritten Anfang Oktober 2016, kontrollierte Vergärung durch natürliche Hefen in Holzgärständern bei max. 30°C durch sanftes Unterstoßen und Überfluten des Tresterhutes, Maischestandzeit 17 Tage, anschließend Säureabbau in 50% neuen und gebrauchten kleinen Holzfässern aus französischer Eiche, ab dem 10. Reifemonat schonender Abzug in 500l Eichenfässern, Klärung durch einmaliges Umziehen und Sedimentation, 18-monatige Reifung bis zur Abfüllung im Mai 2018.

AM BESTEN BIS 2026

