

grassl
WEIN UND GUT



Bärnreiser Reserve 2012

DATEN: Lagencuvée von 60% Merlot, 30% Zweigelt und 10% Cabernet Sauvignon, Qualitätswein trocken, 15,2 vol% alc., 5,5 g/l Säure, 1,5 g/l RZ

CHARAKTER: Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, in der Nase feine Edelholzwürze, Nougat, feine balsamische Nuancen, dunkle Beeren, reife Herzkirschen, zart nach Orangenesten, sehr facettenreich, Komplex, saftiges Waldbeerkonfit, reife Zwetschken, präsenste Tannine, mineralisch, lange anhaltend extraktsüßer Nachhall, großes Zukunftspotenzial.

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: 3000 Flaschen/2200 Liter

VINIFIKATION: Handlese und Selektion in zwei Selektionsschritten Anfang Oktober 2012, Spontanvergärung ohne technischen Einfluss bei max. 32°C im Mikro-Gärsteänder mit sanftem Unterstoßen des Tresterhutes, Maischestandzeit 32 bis 36 Tage, anschließend spontaner Säureabbau in 50% neuen und 50% gebrauchten kleinen Holzfässern, Klärung und Reifung durch 28-monatige Sedimentation bis zur Abfüllung im März 2014.

AM BESTEN BIS: 2022

