



Neusiedlersee DAC Reserve 2013

Neusiedlersee DAC Reserve, trocken

Die nach Südosten ausgerichtete Riede Grabenacker hat durch die Länge der Rebzeilen unterschiedliche Boden- und Mikroklimateile. Daher ist unser Weingarten hier in drei Abschnitte geteilt, die dem Zweigelt jeweils unterschiedliche Aromenanteile mitgeben.

Der Sankt Laurent Anteil aus der Riede Neuer Aussatz gibt dem Wein zusätzliche Komplexität und Länge am Gaumen. Dieser Wein profitiert von weiterer Lagerung in der Flasche.

Vinifiziert ausschließlich in traditionellen offenen Gärbottichen mit mehrmals täglich schonendem Unterstossen des Maischekuchens per Hand, 100% biologischer Säureabbau und weitere Reifung für 14 Monate in neuen und gebrauchten Barriques und Tonneaux.

Speiseempfehlung: Pizza und Pastagerichte, Rotes Fleisch gegrillt.

Rebsorte:	91% Zweigelt, 9% Sankt Laurent
Alter der Reben:	40 und 22 Jahre
Boden:	Paratschernosem- und Tschernosem Böden
Ertrag:	selektive Handlese - 38 hl/ha
Alkohol:	13,2 % Vol.
Gesamtsäure:	5,2 g/l
Restzucker:	2,1 g/l
Trinkreife:	2015 - 2025
Trinktemperatur:	15 - 17°C
Verschlussart:	Drehverschluss
Staatl. Prüfnummer:	N 7066/15

