



Rote Reserve 2021

Feines Bouquet nach Himbeeren und Kirschen unterlegt mit Zimtnoten und Süßholz; Fest und „knackig“ am Gaumen, samtweiche Tannine, sehr animierend mit gutem Trinkfluss; langer Abgang, der von der Fruchtsüße getragen wird. Ein „cool climate“ Rotwein, der seinen Charme in der Feinheit und Eleganz findet (Zweigelt 75% und Merlot 25%).



Die Lage: Der Steinbügel, unsere beste Lage, schließt direkt ans Schlossweingut an. Sie ist großteils eine nach Süden ausgerichtete Hanglage und besteht aus einem durchlässigen tonigen Rohsandboden marinen Ursprungs, der sehr kalkhaltig ist. Während die sonnenexponierte Lage tagsüber als Hitzepol gilt, sorgt die kontinentale Luft nachts für eine starke Abkühlung, sie führt somit zu signifikanten Schwankungen zwischen Tag- und Nachttemperaturen. Dies wiederum gewährleistet eine frische, knackige Säure und auch eine ausgeprägte Aromenvielfalt in den Trauben. Durch die luftige Lage können die Trauben im Herbst lange am Stock gesund reifen, ohne durch Fäulnis infiziert zu werden. Damit repräsentieren die langlebigen Weine aus dieser Einzellage bestmöglich sowohl den Jahrgangs- als auch den Sortentypus.

VINIFIKATION

Die Trauben wurden vollreif Mitte Oktober in mehrfacher Selektion geerntet, gerebelt und anschließend für 4 Tage kalt mazeriert, um Frucht zu extrahieren. Während der Vergärung bei 25°-28° durch weinbergseigene Hefen (Spontangärung) im offenen Gärständer wurde der Most täglich mehrmals untergestoßen, um ein Optimum an Farbe und Extrakt zu erhalten. Nach der alkoholischen Gärung und dem biologischen Säureabbau reifte die Cuvée für 18 Monate in Barriquefässern im idealen Umfeld des barocken Hofkellers.

SPEISENEMPFEHLUNG

Harmoniert sehr gut mit dezent gewürzten Fleischspeisen, vor allem zu Kalb, Rind, Ente, Wildgeflügel und ganz besonders zu Lamm.

Alk: 14% | **Säure:** 5,3 g/l | **Restzucker:** 1 g/l

Empfohlene Trinktemperatur: 16-18°C

Trinkreife: hohes Lagerpotenzial!

AT-BIO-402
Österreichische
Landwirtschaft

