



Capreal Cuvée, Reserve 2020



TERROIR

stammt von unseren Weingärten in Enzersfeld (Ried Fürstenberg: steile Südlage, sandiger Boden) und in Hagenbrunn, am Fuße des Bisambergs. Es herrscht kontinentales Klima mit pannonischen Einflüssen. Der pannoische Klimaeinfluß wirkt sich günstig auf die Ausreifung aus.

VEGETATIONSVERLAUF 2020

trockenes, warmes Frühjahr, früher Austrieb, regenreicher Mai und Juni verzögerte die Blüte, Blüte erfolgte über 2 Wochen Mitte Juni, abwechslungsreicher Sommer, trockener Spätsommer, Erntebeginn Mitte September, bis Mitte Oktober gute Erntebedingungen.

WEINBESCHREIBUNG

Feiner Beerenduft in der Nase, wirkt ausgeglichen und dicht mit weichem Tannin und schönem Schmelz.

SPEISENBEGLEITUNG

Passt besonders gut zu Kurzgebratenem vom Lamm oder Rind.
Harmoniert gut zu gebratenen, gefüllten Wildgerichten.

BEWERTUNG: „GOLD“ Landesweinbewertung

HERKUNFTSBEZEICHNUNG:

Niederösterreich

REBSORTE: 10% Zweigelt,
90% Merlot

QUALITÄTSSTUFE:
Qualitätswein

ALKOHOLGEHALT: 13,5 %vol.

SÄURE: 5,3 g/l

RESTZUCKER: 1 g/l

TRINKREIFE: 2022-2028

VERARBEITUNG:

Selektion in mehreren Etappen bis
Mitte Oktober, 14 Tage
Maischestandzeit, Vergärung im
Stahltank bei 28-32°C, nach der
Pressung rund 18 Monate in franz.
Allier-Eichenfässern gereift.



Capreal Cuvée, Reserve 2020



TERROIR

comes from our vineyard in Enzersfeld (Ried Fürstenberg: steep southern position) and Hagenbrunn (at the foot of the hill Bisamberg). There is a continental climate with Pannonian influences. The Pannonian influences have a positive effect for the ripeness.

VEGETATION COURSE 2020

dry, warm spring, early budding, rainy May and June delayed flowering, flowering took place over 2 weeks in mid-June, varied summer, dry late summer, harvest start in mid-September, good harvest conditions until mid-October.

TASTING NOTES

Fine berry fragrance on the nose, appears balanced and dense with soft tannin and a beautiful glaze.

FOOD PAIRING

Goes well with roast lamb or beef. Harmonizes also with fried, stuffed game dishes.

RATING: "GOLD" NÖ Wein

ORIGIN: Lower Austria

VARIETY: 10% Zweigelt,
90% Merlot

QUALITY LEVEL:
Quality wine

ALCOHOL CONTENT: 13,5 %vol.

ACIDITY: 5,3 g/l

RESIDUAL SUGAR: 1 g/l

DRINKING AGE: 2022-2028

PROCESSING:

Selection of several steps until mid of October, 14 days of maceration, controlled fermentation at 28-32°C in stainless steel tanks, after pressing approx. 18 months storage in French Allier-oak barrels.