



# Capreal, Merlot-Blaufränkisch-Reserve 2021



## TERROIR

stammt von unserem Weingarten in Enzersfeld (Ried Fürstenberg: steile Südlage, sandiger Boden). Es herrscht kontinentales Klima mit pannonischen Einflüssen. Der pannoische Klimaeinfluß wirkt sich günstig auf die Ausreifung aus.

<https://www.riedenkarten.at/201974/fuerstenberg>

Seit 2021 ist der Betrieb biozertifiziert. Wichtige Gegenstrategie für neue Schädlinge und Trockenheit sind die Förderung der Biodiversität und die Erhöhung der Artenvielfalt.



## VEGETATIONSVERLAUF 2021

späte Blütezeit | normaler Sommer mit Niederschlägen |  
außergewöhnlicher sonniger, trockener Herbst | Lese Mitte  
September-Mitte Oktober

## 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:** 70% Merlot  
30% Blaufränkisch

**QUALITÄTSSTUFE:**  
Qualitätswein

**ALKOHOLGEHALT:** 14 %vol.

**SÄURE:** 5,1 g/l

**RESTZUCKER:** 1 g/l

**TRINKREIFE:** 2024-2030

### 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, Merlot-Blaufränkisch-Reserve 2021



## TERROIR

comes from our vineyard in Enzersfeld (Ried Fürstenberg: steep southern position). There is a continental climate with Pannonian influences. The Pannonian influences have a positive effect for the ripeness. <https://www.riedenkarten.at/201974/fuerstenberg>

The wine estate has been organically certified since 2021. An important counter-strategy for new pests and drought is the promotion of biodiversity and the increase in species diversity.



## VEGETATION COURSE 2021

late time of flowering | moderate warm summer with rainfall | great sunny and dry autumn | normal time of harvest (middle of September till middle of 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:**  
90% Merlot, 30% Blaufränkisch

**QUALITY LEVEL:**  
Quality wine

**ALCOHOL CONTENT:** 14% by Vol.

**ACIDITY:** 5,1 g/l

**RESIDUAL SUGAR:** 1 g/l

**DRINKING AGE:** 2024-2030

**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.