



Grande Reserve Ried Fürstenberg 2018



TERROIR

Die Ried Fürstenberg in der Gemeinde Enzersfeld im Weinviertel ist eine steile Südlage mit einer Hangneigung von über 35 Grad, fast kesselförmig. Sandiger Boden und trocken, der die Reben zu tiefen Wurzeln zwingt. Verleiht dem Wein Eleganz und Finesse.

VEGETATIONSVERLAUF 2018

Keine Spätfrostschäden Sehr frühe Blüte
heißer, trockener Sommer Sehr frühe Lese

WEINBESCHREIBUNG

Schwarze Ribiseln und etwas Süßholz in der Nase, am Gaumen saftig und dicht mit schönen Cassis-Noten, schöne Tanninstruktur, liniert, elegant, lang und zukunftssträchtig.

SPEISENBEGLEITUNG

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

HERKUNFTSBEZEICHNUNG:
Niederösterreich

REBSORTE: 2/3 Merlot, 1/3
Cabernet Sauvignon

QUALITÄTSSTUFE: Qualitätswein

ALKOHOLGEHALT: 14,5%vol.

SÄURE: 5.1g/l

RESTZUCKER: 1g/l

TRINKREIFE: 2021-2031

VERARBEITUNG:
Selektion in mehreren Etappen
Ende September, 14 Tage
Maischestandzeit, Vergärung im
Stahltank bei 28-32°C, nach der
Pressung rund 24 Monate in franz.
Allier-Eichenfässern (40% neu)
gereift, Abfüllung im September
2020 in 0,75lt.- und 1,5lt. Flaschen
mit Schraubverschluss.



Grande Reserve Ried Fürstenberg 2018



TERROIR

The Ried Fürstenberg (Enzersfeld in the Weinviertel) is a steep southern position with a slope of over 35 degrees, almost boiler-shaped. Sandy soil and dry, forcing the vines to deep roots. Gives the wine elegance and finesse.

VEGETATION COURSE 2018

No late frost damage	very early flowering
hot, dry summer	very early harvest

TASTING NOTES

Black currant and some licorice in the nose, juicy on the palate and dense with beautiful cassis notes, beautiful tannin structure, elegant – a very long-lasting wine!

FOOD PAIRING

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

ORIGIN: Niederösterreich

VARIETY: 2/3 Merlot,
1/3 Cabernet Sauvignon

QUALITY LEVEL: Quality wine

ALCOHOL CONTENT: 14,5%vol.

ACIDITY: 5,1g/l

RESIDUAL SUGAR: 1g/l

DRINKING AGE: 2021-2031

PROCESSING:

Selection of several steps in the end of September, 14 days of maceration, controlled fermentation at 28-32°C in stainless steel tanks, after pressing approx. 24 months storage in french Allier-oak barrels (40% new), bottling in October 2019 in 0,75lt. and 1,5lt. bottles with screw-cap.