**Zweigelt Reserve**

**Ried Schatzberg 2016**

Sorte, Verschnitt 100 % Zweigelt

Herkunft und Boden Ried Schatzberg, KG Pernersdorf

 Sand und Löss

Alter der Reben 25 Jahre

Weinbau angestrebt werden acht Triebe pro Stock, pro Trieb max. eine Traube, Vorentblätterung/ Entgeizung rund um die Blüte,

zu Sommerbeginn 2. Durchlauf um Geiztriebe in der Traubenzone zu entfernen um gute Durchlüftung zu gewährleisten;

Im August Spätentblätterung und Ertragsreduzierung auf sechs Trauben pro Stock

Erntezeit Selektive Lese

Ende September auf Grund

des warmen Jahrgangs

Gärung 20 Tage Reifung aufgeteilt in mehrere Kleingebinde, nach Gär-Ende Pressung bzw. 20 tägige Nachextraktion

Ausbau Pressung und Lagerung in

225l Barrique für 18-24 Monate

Alkohol 13,5 Vol %

Säure 5,5 g/l

Restzucker 3,9 g/l

Prüfnummer R 1045/20

Optimale Trinkreife 2020 – 2026

Speisen: Rindsbraten, Wildgerichte, Maibock

Temperatur wir empfehlen 10 - 12 Grad Celsius für eine optimalen Ausdruck der feinen Fruchtaromen

Bezugsquelle **Ab Hof**

 **Gebietsvinothek im Althof Retz**

 Althofgasse 14

 2070 Retz

**Weingut Norbert Bauer**

2053 Jetzelsdorf 180

Tel. +43 2944 2565, Email: office@bauer-wein.com

www.bauer-wein.com