

# ZWEIGELT RESERVE RIED SCHATZBERG 2018



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 Späntblätterung 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	14,5 Vol %
Säure	4,3 g/l
Restzucker	4,0 g/l
Prüfnummer	N14554/21
Verschluss	Naturkork
Optimale Trinkreife	2021 – 2027
Speisen:	Rindsbraten, Wildgerichte, Maibock
Temperatur	wir empfehlen 10 - 12 Grad Celsius für eine optimalen Ausdruck der feinen Fruchtaromen



## Weingut Norbert Bauer

2053 Jetzelsdorf 180  
Tel. +43 2944 2565, Email: [office@bauer-wein.com](mailto:office@bauer-wein.com)  
[www.bauer-wein.com](http://www.bauer-wein.com)