



EQUINOX "365" 2017



STECKBRIEF

Cuvée | Zweigelt | Blaufränkisch | Merlot

Einheit | Flasche 0.75 L

Jahrgang | 2017

Riede/Lage | Im Weingebirge, Siglosgrund und Hochacker

Boden | lehmig, sandig, untermischt mit Braunerde

Alter der Rebstöcke | 13 bis 44 Jahre

Kultur | Mittelkultur (5000 Stöcke/ha)

Ernte | Oktober 2017

Flaschenfüllung | 12. Dezember 2018

Verschlussart | Schraubverschluss

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | traditionelle Maischegärung, Überbrausen der Maische, Vergärung im Edelstahltank, BSA

Ausbau | 12 Monate im Barrique (Zweifüllung)

CHARAKTERISTIK

Sanft und geschmeidig, ein vollmundiger Wein mit Noten von Schokolade und reifen Beeren; sanfter Druck hinten, ab 2019 ein perfektes Rotweinerlebnis! (Alexander Lupersböck)

BEWERTUNGEN

Falstaff | 90 Punkte Best Buy

A la Carte | 91 Punkte

vinaria | 3 Sterne

ANALYSEWERTE

Alkohol | 13,0 vol.%

Restzucker | 1 g/l

Säure | 5,9 g/l

EMPFEHLUNGEN

Speisempfehlung | Pilzgerichte; rosa gebratene Entenbrust; Martinsgans, geröstete Kalbsleber; gekochtes Rindfleisch

Optimale Serviertemperatur | 15° - 17°

weingut josef und maria reumann gmbh

7301 deutschkreutz | neubaugasse 39 | austria

t +43 2613 80421 | m +43 664 12 13 285

weingut-reumann.at | info@weingut-reumann.at