

PHOENIX 2014



STECKBRIEF

Cuvée | Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon

Einheit | Flasche 0.75 L

Jahrgang | 2014

Riede/Lage | Goldberg, Kart und Satz

Boden | Braunerde, schottrig, steinig

Alter der Rebstöcke | 24 – 27 Jahre

Kultur | Mittelkultur (5000 Stöcke/ha)

Ernte | Ende September 2014

Flaschenfüllung | 14. November 2016

Verschlussart | Naturkork

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | traditionelle temperaturkontrollierte, Vergärung im Edelstahltank, überbrausen der Maische

Ausbau | 18 Monate im Barriquefass, Troncias- und Allier-Eiche

CHARAKTERISTIK

Attraktive Fruchtnoten von Hibiskus, eingelegten Zwetschken und Himbeeren, auch Piment und Zimtrinde, legt zu mit der Luft; die gewohnt süß-blättrigen Noten wechseln mit Kirschen, Zwetschken und Fruchtbrot, dezente Röstigkeit vom Holz und durchaus kerniges Tannin bei anregender Säure, entsprechend strukturiertes, kompaktes Auftreten bis ins Finish, hochwertiger, balancierter Blend mit gutem Trinkfluss.

BEWERTUNGEN

FUN – Vinaria Jungweinatlas 2015

91 Falstaffpunkte

4 Gläser Wirt und Winzer

92 A la Carte-Punkte

ANALYSEWERTE

Alkohol | 14 vol.%

Restzucker | 1 g/l **Säure** | 5,7 g/l

EMPFEHLUNGEN

Speisenempfehlung | Gehört dorthin, wo großer Rotwein an der Tafel seinen Platz hat: Braten im ganzen Stück, Lamm, Steaks und allen Arten von intensiv geschmorten Fleischtöpfen. Die ausgeprägte Frucht und die kräftige Struktur des PHOENIX bereichern diese Gerichte ungemein.

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