



## PHOENIX N°21 2016 - Magnum



### STECKBRIEF

**Cuvée** | Blaufränkisch | Cabernet Sauvignon | Merlot | Syrah

**Einheit** | Flasche 1.5 L

**Jahrgang** | 2016

**Riede/Lage** | Goldberg, Kart und Satz

**Boden** | Braunerde, schottrig, steinig

**Alter der Rebstöcke** | 26 – 29 Jahre

**Kultur** | Mittelkultur (5000 Stöcke/ha)

**Ernte** | Ende September 2016

**Flaschenfüllung** | 27. Mai 2018

**Verschlussart** | Naturkork

### VINIFIZIERUNG | AUSBAU

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

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

### CHARAKTERISTIK

Würziger Duft vom Holz, aber auch Waldboden und dezente Ätherik. Elegante Struktur, kompakt, saftig, anregende Herbe im Nachklang, schöne Länge, in sich ruhend (Alexander Lupersböck, April 2018)

### BEWERTUNGEN

92 Falstaffpunkte Sommerguide

### ANALYSEWERTE

**Alkohol** | 14 vol.%

**Restzucker** | 1 g/l

**Säure** | 5,5 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](http://weingut-reumann.at) | [info@weingut-reumann.at](mailto:info@weingut-reumann.at)