



## vinum sine nomine - Limited Edition 2017



### STECKBRIEF

**Einheit** | Flasche 0.75 L

**Jahrgang** | 2017

**Riede/Lage** | Goldberg

**Boden** | Braunerde, Lehm, Schotter

**Alter der Rebstöcke** | 25 - 30 Jahre

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

**Ernte** | 05. Oktober 2017

**Flaschenfüllung** | 29. August 2019

**Verschlussart** | Naturkork

### VINIFIZIERUNG | AUSBAU

**Vinifizierung** | traditionelle Maischegärung im temperaturkontrollierten Edelstahltank, BSA im Barrique

**Ausbau** | 15 Monate neue Barriques, Troncias- und Alliereiche, Erstbefüllung, 5 Monate Ausbau in 500 l Fässern

### CHARAKTERISTIK

Ungemein tiefe Nase von schwarzem Kampot-Pfeffer, Hibiskus, Maulbeeren, Cassis und Zwetschken, viel Tiefe anzeigend, nobles Holz; fokussiert und athletisch bei satter Fruchttiefe, elegantem Holz, beachtliche Substanz und Länge, einer der besten Sine Nomine der letzten Jahre (Rüdiger Pröll, Vinaria 19/20).

### BEWERTUNGEN

4 Sterne (ausgezeichnet) und "TIPP" | Vinaria

### ANALYSEWERTE

**Alkohol** | 14 vol. %

**Restzucker** | 1 g/l

**Säure** | 6 g/l

### EMPFEHLUNGEN

**Speisenempfehlung** | Rosa gebratener Milchkalbsrücken mit Steinpilzen, Eierschwammerl, Selleriecreme, Kohlrabi & gelbe Rüben (Schwarzer Adler, Jochberg, Tirol)

**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)