



EQUINOX "365" 2018



STECKBRIEF

Cuvée | Zweigelt | Blaufränkisch | Merlot

Einheit | Flasche 0.75 L

Jahrgang | 2018

Riede/Lage | Im Weingebirge, Siglosgrund und Hochacker

Boden | lehmig, sandig, untermischt mit Braunerde

Alter der Rebstöcke | 14 bis 45 Jahre

Kultur | Mittelkultur (5000 Stöcke/ha)

Ernte | 24. September 2018

Flaschenfüllung | 18. Feber 2020

Verschlussart | Schraubverschluss

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

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

Ausbau | 12 Monate im Barrique (Zweitfüllung)

CHARAKTERISTIK

Merlot bringt Charme, Zweigelt Frucht und Blaufränkisch Struktur und Würze.

Duft: fruchtig, würzig, Amarena-Kirsche, rote Beeren, dunkle Schokoladennoten und helle Fruchtaromen am Gaumen, weicher, harmonischer, angenehmer Abgang.

ANALYSEWERTE

Alkohol | 13,5 vol.%

Restzucker | 1 g/l

Säure | 5,4 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