



PHOENIX N°23 2018



STECKBRIEF

Cuvée | Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Einheit | Flasche 0.75 L

Jahrgang | 2018

Riede/Lage | Goldberg, Kart und Satz

Boden | Braunerde, schottrig, steinig

Alter der Rebstöcke | 28 – 31 Jahre

Kultur | Mittelkultur (5000 Stöcke/ha)

Ernte | 25. September 2018

Flaschenfüllung | 18. August 2020

Verschlussart | Naturkork

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

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

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

CHARAKTERISTIK

Beeren mit Schoko, vollfruchtig und vollmundig, schönes Säurespiel, reichhaltig, gute Tanninstruktur, Heidelbeeren, Zwetschken, Schwarzkirschen, der Wein geht nach einiger Zeit richtig auf und hat sich 14 Std. später total zurückgezogen. Das beste Zeichen für einen tollen Wein mit viel Substanz.

Ein Blick in die Zukunft, die groß sein wird!

(Adolf Schmid, Vinaria, Juni 2020)

ANALYSEWERTE

Alkohol | 14 vol. %

Restzucker | 1 g/l

Säure | 6,5 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 | info@weingut-reumann.at