EQUINOX “365” 2024 | dunkelbeerig | finessenreich

STECKBRIEF

Cuvée | Blaufränkisch | Merlot | Zweigelt
Fülleinheiten | Flaschen zu 0,75 L oder 1,5 L
Jahrgang | 2024
Riede/Lage | Im Weingebirge, Siglosgrund und Hochacker
Boden | lehmig, sandig, untermischt mit Braunerde
Alter der Rebstöcke | 21 bis 52 Jahre
Kultur | Mittelkultur (5000 Stöcke/ha)
Ernte | 11. September 2024
Flaschenfüllung | 02. Feber 2026
Verschlussart | Schraubverschluss

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | traditionelle Maischegärung, Überbrausen der Maische, Vergärung im Edelstahltank, BSA
Ausbau | 12 Monate im Barrique (Zweitfüllung)

CHARAKTERISTIK

Feines, kühles Bukett, würzig, Pfefferminze, Weichseln, Himbeeren, Brombeeren, Schokohauch, frisch und feingliedrig bei kompakter Struktur, einiger Tiefgang, straffes Tannin, guter Rückhalt, von faszinierender Kühle und Eleganz.

ANALYSEWERTE

Alkohol | 13,5 vol.%
Restzucker | 3 g/l
Säure | 5,5 g/l
Staatliche Prüfnummer | L-N24172/25

EMPFEHLUNGEN

Speisenempfehlung | 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

HINTERGRUNDINFOS - EQUINOX „365“

Cuvée EQUINOX – das verführerische Spiel der Sorten Blaufränkisch, Zweigelt und Merlot… der Wein, der bei Tag und Nacht und an allen 365 Tagen im Jahr Freude bereitet.

Die natürliche Balance der Cuvée EQUINOX
einem Wein, so aufsehenerregend wie ein Phoenix aus der Asche vom Weingut Reumann in Deutschkreutz, folgt EQUINOX, so ausgewogen wie die Tagundnachtgleichen.
Diese stehen Pate für die wunderbar ausbalancierte Cuvée.

aequus und nox
Wie bei den Tagundnachtgleichen, mit gleichen Anteilen von Tag und Nacht, stellen die drei Rebsorten Blaufränkisch, Zweigelt und Merlot die Balance her.
Das ausgewogene Verhältnis spiegelt auch der Name wider:
"EQUINOX" leitet sich von den lateinischen Bezeichnungen für "gleich" und "Nacht" ab.

aequus und nox
Astronomisch betrachtet handelt es sich beim sogenannten Äquinoktium um den Tag, an dem die Sonne den Erdäquator von Süden nach Norden oder von Norden nach Süden durchläuft. Kalendarisch trifft das mit dem Frühlings- und Herbstbeginn zusammen. So sind es die Parallelen zur Natur, die namensstiftend waren:

Die Natur, und damit der Wein - beginnt Mitte/Ende März zu erwachen. Mitte/Ende September beginnt die Zeit der Ernte und der Kellerarbeiten. Auch die Vinifikation ist Teil des stimmungsvollen Konzepts:

Zwölf Monate und damit ein Zyklus beider Tagundnachtgleichen des Jahres reifte der EQUINOX in Barriquefässern zweiter Füllung.

Erhältlich im Weingut-Reumann-Online-Shop und im guten Fachhandel.

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