

Datenblatt →

# Ried Kirchweingarten 2015



Verfügbar in  
0,75lt. / 1,5lt..

**LAGE UND BODEN** Am Ried Kirchweingarten wächst unser strahlendster Zweigelt auf rund 1,2 Hektar. Es ist ein nur leicht abfallender, südwestlich ausgerichteter Hang auf etwa 180-190 Metern Seehöhe, direkt unter der Kirche von Höflein gelegen.

Der Boden hier ist deutlich toniger als in anderen Lagen. Das gibt dem Zweigelt besondere Kernigkeit, eine frische Säure, eine straffe Struktur und insgesamt einen charmanten und doch präzisen Charakter.

**SORTEN** Zweigelt

**JAHRGANG 2015** Das Mega-Jahr mit legendärer Konzentration und Power. Kaufen, kaufen, kaufen... und weglegen! Die ersten Flaschen erst nach zehn Jahren öffnen, besser aber erst nach fünfzehn

**BESCHREIBUNG** Vielschichtig und spannend ist dieser Wein. Schwarze Beeren im Duft, dazu eine kräftige Würzigkeit, Saftigkeit mit Fruchtsüße und eine samtige Tanninstruktur.

> **ERNTE** Anfang Oktober durch mehrfach händische Selektion

> **GÄRUNG** spontane, offene Maischegärung bei 30°C, ein Teil der Trauben wurde nicht entrappt um die Intensität der Aromen zu erhöhen, nach 20 tägiger Mazeration reifte der Wein zur weiteren Vollendung in Eichenfässern

> **AUSBAU** 18 Monate in 500lt. Fässern

> **ALKOHOL** 13,4 % Alk

> **SÄURE** 5,8 g/l

> **RESTZUCKER** 1,1 g/l

> **SPEISEEMPFEHLUNG** Ein toller Wein, der auch sein Gegenüber fordert. Mit Leichtgewichten gibt er sich nicht ab. Er braucht dunkles Fleisch, idealerweise mit kräftig, intensiver Sauce, gute Würzung und nicht zu wenig Salz!

> **SERVIERTEMPERATUR**  
16-18°C

> **TRINKREIFE**  
2017 - 2027g



93 Punkte



5 Sterne



94 Punkte



93 Punkte