

RIED BÜHL 2014

ZWEIFELT • BLAUFRÄNKISCH • MERLOT



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

LAGENWEIN • HÖFLEIN • CARNUNTUM

Die Lage Ried Bühl ist sowohl nach Osten als auch nach Südwesten hin ausgerichtet. Damit bietet die Lage den idealen Boden für Rebsorten die es lieber kühler mögen und solchen die die Hitze lieben. Im Zusammenspiel mit dem lehmigen und lösshaltigen Boden, mit reichlich Kalkeinlagerungen, ist der Weingarten als Ausgangslage für große Cuvées wie geschaffen. Das beste Beispiel ist unser Ried Bühl – eine wunderbare Fusion aus Zweifelt, Blaufränkisch und Merlot.

DER WEIN

TROCKEN • Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Edelholznuancen, schwarzes Beerenkonfit, zart nach Brombeeren und Nougat, mineralischer Touch. Komplex, reife Herzkirschen, frische Struktur, würziger Nachhall, schokoladiger Touch im Rückgeschmack, braucht noch Zeit — Peter Moser, Falstaff

DER JAHRGANG

Durch die schwierigen Witterungsverhältnisse, im Sommer und Herbst 2014, hatten wir in den Weingärten alle Hände voll zu tun. Wir freuen uns, dass sich unsere Anstrengungen bezahlt gemacht haben und es uns durch strenge Selektion gelungen ist, feine Weine mit viel Raffinesse und Frische zu vinifizieren.

DIE AWARDS

FALSTAFF 92 Punkte

SPEISEEMPFEHLUNG

Kräftigen Fleischspeisen, herzhaft gewürzten Gemüseintöpfen auf dunkler Saucenbasis. Fast noch besser lässt sich der Ried Bühl in netter Gesellschaft genießen

SERVIER- UND TRINK-TEMPERATUR 14–16°C

TRINKREIFE 2020–2035

ERNTZEITPUNKT

Mitte September bis Mitte Oktober, händisch geerntet und selektioniert

AUSBAU

24 Monate in Barriques gereift

GÄRUNG

3 Wochen auf der Maische vergoren, bei 30–32°C im Stahltank

ALKOHOL 14 %vol.

SÄURE 5,9 g/l

RESTZUCKER 1 g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE

9120048500414

EAN-CODE 6ER-KARTON

9120048500421