

RIED BÜHL 2015

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. Angenehme Edelholznote, schwarzes Beerenkonfit, ein Hauch von Cassis und Brombeeren, reife Zwetschken unterlegt. Saftig, elegante Textur, frisch strukturiert, reife Kirschen präsen Tannine, etwas Nougat, würzigerer Nachhall, gutes Reifepotenzial, braucht aber noch Zeit — Peter Moser, Falstaff

DER JAHRGANG

Einer der größten Jahrgänge der letzten 15 Jahre. Ein fulminantes Jahr mit legendärer Konzentration und Power vor allem im Rotweinbereich. Aber auch die Weißweine sind von herausragender Qualität. Nicht verpassen!

DIE AWARDS

FALSTAFF 93 Punkte
A LA CARTE 94 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 14,5 %vol.

SÄURE 5,4 g/l

RESTZUCKER 1 g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE 0,75 l
9120048500629

EAN-CODE 6ER-KARTON
9120048500636