

## RIED BÜHL 2016

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. Dezente Holzwürze, schwarze Kirschen, feines Beerenkonfit unterlegt, noch etwas zurückhaltendes Bukett. Süße Gewürze, rotbeerige Nuancen, frische Kirschen, präzise Holzwürze, zart nach Karamell im Nachhall, braucht noch Zeit — Peter Moser, Falstaff

### DER JAHRGANG

**2016** war ein turbulentes Jahr. Trotz hoher Ernteausfälle auf Grund von Frost und Hagel lieferte das Weinjahr Weiß-, Rot- und Süßweine in großartiger Qualität.

### DIE AWARDS

**FALSTAFF** 93 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** 5,6 g/l

**RESTZUCKER** 1 g/l

**FORMATE** 0,75l / 1,5l

**EAN-CODE FLASCHE 0,75 L**  
9120048501039

**EAN-CODE 6ER-KARTON**  
9120048501046