



## Dialog 2014



„Dialog“ ist eine Komposition aus 50% Chardonnay, 50% Sauvignon Blanc. Der Jahrgang 2014 erbrachte einen Wein von bezaubernder Eleganz und Fruchtigkeit. Der Chardonnay wurde im Holzfass ausgebaut, welcher diesem Cuvée die Geschmackstiefe und den Körper verleiht. Sauvignon Blanc erbringt die Nervigkeit und Würze. Durch dieses Zusammenspiel aus Kraft und Frische harmonisiert „Dialog“ mit vielen Speisen sehr angenehm.

---

<b>Alter der Rebstöcke</b>	8 - 20 Jahre
<b>Boden</b>	kalkreicher Schwemmlandboden
<b>Erziehungsart</b>	Hochkultur (80 cm Stammhöhe)
<b>Lesedatum</b>	19. September, 4. Oktober
<b>Vinifikation</b>	dieser Wein wurde sortenrein vergoren, Sauvignon Blanc wurde imahltank und der Chardonnay im Holzfass vergoren, 4 Monate auf der Feinhefe gelagert
<b>Lagerfähigkeit</b>	1 bis 3 Jahre in Jahren nach der Ernte
<b>Speisenempfehlung</b>	dieser Wein passt sehr gut zu kräftig gewürzten Speisen, zu Fisch und Krustentieren, würzigen Vorspeisen und pikanten Nudelgerichten
<b>Servicehilfe</b>	Weißweinglas



**Alkohol 12.5 % vol**

**Säure 6.3 ‰**

**trocken**



AT-BIO-401, Österreichische Landwirtschaft

**JOHANNESHOF  
REINISCH**

**Im Weingarten 1, 2523 Tattendorf, Austria  
Tel.: +43 (0)2253/814 23, [www.j-r.at](http://www.j-r.at)**