



Alter Rebstock 2015



Alter Rebstock ist ein Cuvée aus St. Laurent, Blaufränkisch und Zweigelt. Dieser Wein ist ein schönes Beispiel für die weit- hin geschätzten Rotweine der Thermenregion. Die Trauben wurden von alten Rebstöcken gelesen, sortenrein vergoren und als Cuvée in großen Holzfässern bis zur harmonischen Reife ausgebaut.

Alter der Rebstöcke	über 40 Jahre
Boden	kalkreicher Schwemmlandboden
Erziehungsart	Hochkultur (75 cm Stammhöhe)
Lesedatum	3. bis 14. Oktober
Vinifikation	Maischestandzeit zwischen 14 und 16 Tagen, Vergärung im Holzgärständer, Gärtemperatur zwischen 28°C und 30°C, nach der Assemblage Reifung in großen Holzfässern für 12 Monate
Lagerfähigkeit	3 bis 5 Jahre
Speisenempfehlung	dieser Wein ist ein idealer Speisenbegleiter für bodenständige Küche, passt sehr gut zu dunklem Fleisch, aber auch zu würzigen Nudelgerichten und natürlich Käse
Servicehilfe	großes Rotweinglas



Alkohol 13 % vol

Säure 5,6 ‰

Restz. 1 g/l



AT-BIO-401, Österreichische Landwirtschaft

**JOHANNESHOF
REINISCH**

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