



## Alter Rebstock 2017



Alter Rebstock ist ein Cuvée aus St. Laurent, Blaufränkisch und Zweigelt. Dieser Wein ist ein schönes Beispiel für die weithin 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** 28. Sept. 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 die Grillküche, passt sehr gut zu dunklem Fleisch, aber auch zu würzigen Nudelgerichten und natürlich Käse
- großes Rotweinglas

**Servicehilfe**



**Alkohol 13 % vol**

**Säure 5,5 ‰**

**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](http://www.j-r.at)**