

## Joiser Reben rot 2015

„Unsere kraftvolle Rotweincuvée basierend auf dem Besten aus Zweigelt. Der ideale Wein für jeden Tag.“



<i>Rebsorten:</i>	65% Zweigelt 30% Merlot 5% Blaufränkisch
<i>Degustation:</i>	Tiefdunkler Kern, rubinroter Kern. Intensive Nase nach Kirschen und dunklen Beeren. Trocken, saftig mit ausreichend Körper. Kraftvolle, gut abgerundete Tannine. Ausgewogen in Dichte und Struktur. Gute Länge.
<i>Trinktemperatur:</i>	14 – 16°C
<i>Speiseempfehlung:</i>	Dunkles Fleisch, Tapas, Pasta, Gegrilltes.
<i>Vinifikation:</i>	Die Trauben sind durch den warmen Herbst bei höchster Reife Mitte September geerntet worden. Nach der alkoholischen Vergärung in Edelstahltanks, wurden die Weine 17 Monate in gebrauchtem Holz ausgebaut.
<i>Alkohol:</i>	13 Vol%
<i>Restzucker:</i>	1 g/l
<i>Säure:</i>	5,2 g/l
<i>Jahrgang:</i>	Der Jahrgang 2015 zählt schon jetzt zu den großen Rotweinjahrgängen des Burgenlandes. Reife Trauben, frei von Pilzkrankheiten und sehr ausgewogene Alkoholwerte bei weichem Tannin prägen die Roten des Jahrgangs.