

Joiser Reben rot 2017

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



Rebsorten: 65% Zweigelt 30% Merlot 5% Blaufränkisch

Degustation: 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.

Trinktemperatur: 14 – 16°C

Speiseempfehlung: Dunkles Fleisch, Tapas, Pasta, Gegrilltes

Vinifikation: Die Trauben sind durch den warmen Herbst bei höchster Reife Mitte September geerntet worden. Nach der alkoholischen Vergärung in Edelstahltanks, wurden die Weine 10 Monate in gebrauchtem Holz ausgebaut.

Alkohol: 12,5 Vol%

Restzucker 1 g/l

Säure 5,9 g/l

Jahrgang Der Jahrgang 2017 könnte einer der großen burgenländischen Jahrgänge werde. Verschont von Wetterkapriolen und Pilzkrankheiten war die Ernte nicht nur von ausgezeichneter Qualität, sondern auch umfangreich. Die Hitze erforderte eine frühe Lese, die sich mit Frische und geringen Alkoholwerten bei hoher Reife bezahlt machte.