

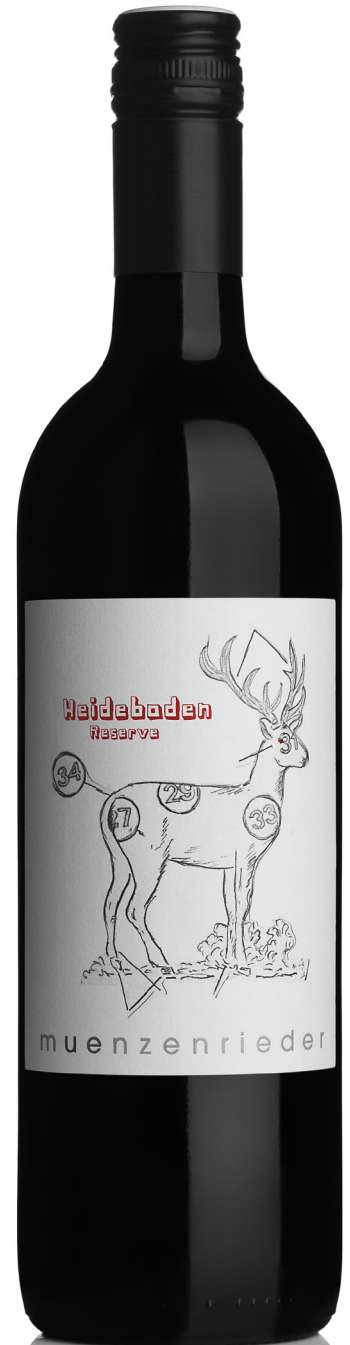
# m u e n z e n r i e d e r

## r o t w e i s s u e s s

### Heideboden Reserve

2017 Qualitätswein, trocken  
750 ml

Sorte:	Zweigelt, Blaufränkisch und Merlot
<i>variety:</i>	<i>Zweigelt, Blaufränkisch und Merlot</i>
Herkunft:	Ried Neubruch
<i>source:</i>	<i>Ried Neubruch</i>
Boden:	schottrige, schwarze Erde
<i>soil:</i>	<i>crushed stone, black earth</i>
Vinifizierung:	Maischegärung im Stahltank bei ca. 28 °C, Maischestandzeit 14 Tage, anschließend biologischer Säureabbau
<i>vinification:</i>	<i>mashfermentation in stainless steel with about 28°C, 14 days of maceration, afterwards biological malolacticca</i>
Ausbau:	12 Monate im Barrique
<i>aging:</i>	<i>12 month riped in barrique</i>
Trinktemperatur:	16 - 20 °C
<i>drinking temperature:</i>	<i>16 - 20 °C</i>
Trinkreife:	2018 - 2026
<i>drinking maturity:</i>	<i>2018 - 2026</i>
gesamt Zucker:	1,0 g/l
<i>reducing sugars:</i>	<i>1,0 g/l</i>
Titrierbare Säure:	4,6 g/l
<i>total acidity:</i>	<i>4,6 g/l</i>
Alkohol:	14 % vol.
<i>alcohol:</i>	<i>14 % vol.</i>
Weinbeschreibung:	Reife Kirschfrucht, einladendes Bukett; Am Gaumen frisch und gut anhaftend, samtiger Speisenbegleiter mit Reifepotenzial
<i>wine description:</i>	<i>Ripe cherry fruit , inviting bouquet ; On the palate, fresh and well adherent , velvety accompaniment to meals with aging potential</i>



enthält Sulfite contains sulfites