

Heideboden Reserve

2022 Qualitätswein trocken, 750ml

Sorte:	Zweigelt, Blaufränkisch und Merlot
variety:	Zweigelt, Blaufränkisch und Merlot
Herkunft:	Ried Neubruch
source:	Ried Neubruch
Boden:	schottrige, schwarze Erde
soil:	crushed stone, black earth
Vinifizierung:	Maischegärung im Stahltank bei ca. 28°C, Maischestandzeit 14 Tage, anschließend biologischer Säureabbau
vinification:	Mashfermentation in stainless steel with about 28°C, 14 days of maceration, afterwards biological malolactica
Ausbau:	12 Monate im Barrique
aging:	12 month riped in barrique
Trinktemperatur:	16 – 20 °C
drinking temperature:	16 – 20 °C
Trinkreife:	2024 – 2032
drinking maturity:	2024 – 2032
Gesamt Zucker:	1,3 g/l
reducing sugars:	1,3 g/l
Titrierbare Säure:	5,1 g/l
total acidity:	5,1 g/l
Alkohol:	13,5% vol.
alcohol:	13,5% vol.
Weinbeschreibung:	Reife Schwarzkirschen, Schoko- und Vanilleanklänge, würzige Noten; Am Gaumen samtig und weich, angenehme Säurestruktur, guter Speisenbegleiter.
wine description:	Ripe black cherries, hints of chocolate and vanilla, spicy notes; Velvety and soft on the palate, pleasant acid structure, good food companion.

