

Mavie

2021 Qualitätswein, trocken, 750ml

Sorte:	Merlot, Cabernet Franc u. Zweigelt
variety:	Merlot, Cabernet Franc u. Zweigelt
Herkunft:	Ried Salzgründe
source:	Ried Salzgründe
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, 20 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 – 2034
drinking maturity:	2024 – 2034
Gesamt Zucker:	0,7 g/l
reducing sugars:	0,7 g/l
Titrierbare Säure:	4,8 g/l
total acidity:	4,8 g/l
Alkohol:	14,5% vol.
alcohol:	14,5% vol.
Weinbeschreibung:	Feine Edelholzwürze, reife Kirschen mit Waldbeeren unterlegt, Nuancen von Zwetschken, etwas Vanille; Stoffig, tolle Tanninstruktur, mineralischer Nachhall, Wein mit Zug und Frische, tolles Reifepotential.
wine description:	Fine precious wood spice, ripe cherries underlaid with wild berries, nuances of plums, some vanilla; Full-bodied, great tannin structure, mineral aftertaste, wine with strength and freshness, great potential for aging.

