

# Schmelzer<sup>s</sup>

## Redition – 3 Sorten, 4 Jahrgänge

Jahrgänge: 2013, 2014, 2015 und 2016

Sorte: Zweigelt, Roesler und Cabernet Sauvignon

Weingebiet: Neusiedlersee, Burgenland

### Mikroklima:

Pannonisch: heiße, trockene Sommer, kalte Winter, häufig starker Wind  
Der Neusiedlersee gibt unserem Gebiet dieses spezielle Mikroklima.

Weingärten: Fürstliches Prädium, Stationshof, Baumberg, Pahlen, Heide

Boden: Lehm und Schotter

### Vinifikation:

Handlese der besten Trauben dieser Sorten, gerebelt, nicht gepresst, sondern es wird nur der Seihmost verwendet, Vergärung auf der Maische, es wird keine Zuchtheife zugefügt sondern nur mit der eigenen Wildhefe der Trauben vergoren, unterschiedlich lange auf der feinen Hefe in kleinen neuen und gebrauchten Eichenfässern (225 l), ohne Schwefel und nicht filtriert in die Flasche gefüllt.

Alkohol: 14,8 Vol%, Zucker: 1 g/l, Säure: 5,8 g/l, zugesetzter Schwefel: 0

### Weinbeschreibung:

7 kleine Barriquefässer wurden ausgewählt und zu einem wunderbar harmonischen, runden, komplexen und auch eleganten Wein zusammengeführt. Dieser Cuvée ist sowohl mit für Rotweine gewohnten wärmerer Temperatur zu genießen als auch etwas gekühlt wunderbar. Der individuelle Charakter jeder Traube, der Einfluss des Wetters der unterschiedlichen Jahre und auch die Eigenart der verschiedenen Hölzern der Eichenfässer ließen diesen Cuvée, 3 Weinsorten, 4 Jahrgänge, zu einem wunderbar facettenreichen und harmonischen Wein werden.

Dunkles Purpurrot, fruchtiges Bukett nach Johannisbeere und Stachelbeere, diskreter Kakao und feine Tannine, rund und ausgewogen. Langer angenehmer langer und weicher Abgang.

### Servierempfehlung:

Trinktemperatur: 10° - 18° C

Flasche vor dem Öffnen 3 Mal umdrehen!

### Speisenempfehlung:

Passt zu allen Speisen und ist wunderbar auch solo zu genießen!

Auch im Sommer zu gegrillten Speisen ideal!

Schmelzers Weingut

Familie Georg Schmelzer

7122 Gols - Heideweg 3

Mobil: 0043 (0)699 177 05 166

www.schmelzer.at, wein@schmelzer.at

