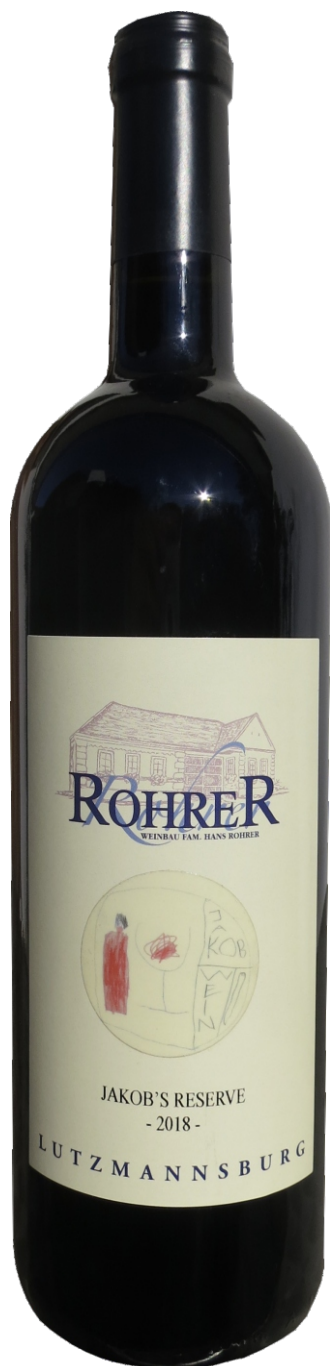


Jakob's Reserve

Jahrgang 2018



Rebsorten:	Merlot, Zweigelt, Blaufränkisch
Herkunft:	Lutzmannsburg, Mittelburgenland
Alter der Rebstöcke:	18-57 Jahre
Boden:	schwere Lehmböden mit Löss- und Sandeinschlüssen
Rieden:	Haider, Heisser Gebirge, Lettner, Stettner
Analysedaten:	Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 1,4 g/l, trocken Säure: 6,2 g/l

Kellertechnik: Die Trauben wurden von Hand Ende September (Zweigelt) und Mitte Oktober (Merlot und Blaufränkisch) geerntet. Die offene Maischegärung der einzelnen Rebsorten erfolgte im Bottich und im Edelstahltank, mit mehrmalig täglichem Untertauchen des Maischehutes. Bevor cuvettiert wurde reiften die Weine separat 18 Monate in großen Holzfässern, danach 2 Monate im Tank und wurden anschließend gefüllt.

Weinbeschreibung: Diese Cuvée vereint die Fruchtigkeit des Zweigelt mit der Eleganz des Merlots und der Komplexität des Blaufränkisch. Kirschen, dunkle Beeren gepaart mit erdig-würzigen Aromen, die gut stützende Säure und die harmonisch eingebundenen Tannine prägen den Charakter dieses Weines.

Trinkempfehlung: Serviertemperatur: 16-18 °C; Trinkreife: 2020 - 2040

Speiseempfehlung: Backendl, würzige Käse, Tortilla

Cuvée Jakob's Reserve:

Jakob's Reserve ist eine Cuvée aus Lutzmannsburger Merlot, Zweigelt und Blaufränkisch. Handgelesen wurden die Trauben zunächst sortenrein spontan vergoren und im großen Holzfass ausgebaut. Zur Cuvée vereint spiegelt der Wein die Persönlichkeit seines Namensgebers (Juniorwinzer Jakob Rohrer) wider: charakterstark, dynamisch, charmant und voller Lebensfreude!