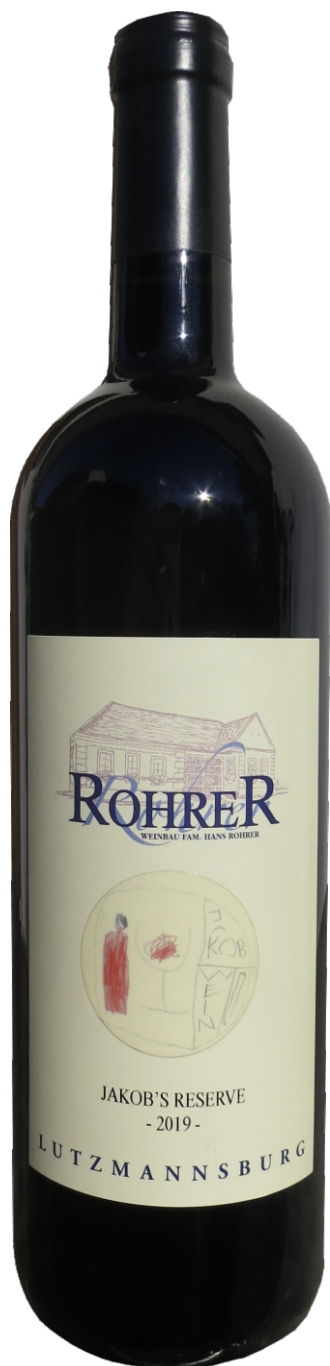


# Jakob's Reserve

## Jahrgang 2019



<b>Rebsorten:</b>	Merlot, Zweigelt, Blaufränkisch
<b>Herkunft:</b>	Lutzmannsburg, Mittelburgenland
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	19-58 Jahre
<b>Boden:</b>	schwere Lehmböden mit Löss- und Sandeinschlüssen
<b>Rieden:</b>	Haider, Heisser Gebirge, Lettner, Stettner
<b>Analysedaten:</b>	Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 1,0 g/l, trocken Säure: 6,6 g/l

**Kellertechnik:** Die Trauben wurden von Hand Anfang Oktober (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 20 Monate in großen Holzfässern, danach 1 Monat 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: 2021 - 2041

**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!