



## Rotspön Reserve 2017

### Langenlois

Nur die allerbesten Trauben werden für das elegante Rotwein-Flaggschiff ausgewählt. Diese Cuvée aus Zweigelt (85 %), Cabernet Sauvignon (10 %) und Merlot (5 %) zeigt Aromen von dunklen Waldbeeren, verwoben mit samtigen Tanninen. Ein substanzreicher Wein mit sehr gutem Lagerpotenzial.

### Das Werden des Weines

Die handselektierten Trauben werden selektiv geerntet und als Maische in Holzgärständern bei 28 °C für vierzehn Tage vergoren. Dabei wurde der Most täglich über die Maische gegossen, um ein Maximum an Frucht, Farbe und feinem Gerbstoff zu erhalten. Nach dem schonenden Entsaften der Rotweinaishe erfolgten die Endvergärung und der biologische Säureabbau. Angeschlossen wurde eine 15-monatige Reifung in neuen 300-Liter Allier-Fässern im idealen Umfeld des 700 Jahre alten Naturkellers bei konstanter Temperatur von 11 °C. Vor der Füllung erfolgte die Assemblage im großen Eichenholzfass, um nach der Füllung noch eine mehrmonatige Flaschenreife zu erhalten.

### Trinkempfehlung

Harmoniert perfekt mit kräftigen Wildgerichten, Steak oder Roastbeef.

### J FACTS

Rebsorte: 85 % Zweigelt, 10 % Cabernet Sauvignon, 5 % Merlot

Herkunft: Niederösterreich

Böden: Langenloiser Löss und Urgestein (Gföhler Gneis)

Alk: 13,5 % Vol.

Sre: 6,0 ‰

RZ: 1,0 g/l

Reifepotenzial: 2030

