



## Ried Tanzer Reserve 2017

### Langenlois

Nur die allerbesten Trauben der Ried Tanzer werden für diesen Zweigelt Reserve ausgewählt. Der Wein präsentiert seinen subtilen Charme mit sortentypischen Beeren- und Kirschfruchtanklängen. Der feinnervige Wein mit warmer, nobler Kraft und dichtem Kern hat großes Potenzial für eine mehrjährige Lagerung.

#### Die Riede Tanzer

Die Premium-Rotweinslage ist durch tiefgründigen Lehm-Lößboden gekennzeichnet, der auf einer mächtigen Schicht des Gföhler Gneis gebettet ist. Der Weingarten befindet sich auf einer leichten Erhebung und ist sehr luftig, dadurch können hier die Trauben im Herbst besonders lange gesund hängen bleiben. Damit ergibt sich ein kräftiger, mineralischer und terroir-geprägter Wein mit markantem Sorten- und Jahrgangscharakter.

#### Das Werden des Weines

Nur die allerbesten und gesunden Trauben wurden nach mehreren Lesedurchgängen vollreif geerntet, gerebelt, kalt mazeriert und anschließend bei ca. 28 °C für vierzehn Tage langsam vergoren. Dabei wurde der Most zweimal täglich über die Maische gezogen, um ein Maximum an Frucht, Farbe und feinem Gerbstoff zu erhalten. Nach dem schonenden Entsaften erfolgen die Endvergärung und der biologische Säureabbau. Die 15-monatige Reifung des Weines erfolgte im idealen Umfeld des 700 Jahre alten Naturkellers in neuen 300-Liter Allier-Fässern bei konstanter Temperatur von 11 °C. Vor der Füllung erfolgt eine Assemblage im großen Eichenholzfass, um nach der Füllung noch eine mehrmonatige Flaschenreife zu erhalten.

#### Trinkempfehlung

Harmoniert perfekt zu Wildgerichten mit kräftigen Saucen.

#### J FACTS

Rebsorte: 100 % Zweigelt

Lage: Ried Tanzer

Böden: tiefgründiger Lehm-Lössboden auf Gföhler Gneis

Alk: 13,0 % Vol.

Sre: 6,5 ‰

RZ: 1,0 g/l

Reifepotenzial: 2030+

