

## Datenblatt

<b>Name:</b>	sebastian reserve
<b>Jahrgang:</b>	2013
<b>Sorten:</b>	Zweigelt
<b>Herkunft und Boden:</b>	Deutsch Schützen eisenhaltiger, mineralischer Lehm
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	30 Jahre
<b>Ernte:</b>	Handlese mit Kleinstkisten Anfang Oktober nach mehrfachem ausdünnen der Trauben
<b>Gärung und Ausbau:</b>	In offenem Bottich vergoren schonende Pressung nach 22 Tagen biologischer Säureabbau im während der Gärung und im Stahltank 12 Monate im neuen Tonneaux
<b>Füllung:</b>	01.März.2016
<b>Flaschenzahl:</b>	960
<b>Alkohol:</b>	13,5 % Vol.
<b>Restzucker</b>	1,0 g/l
<b>Säure:</b>	5,8 g/l
<b>Charakteristik:</b>	Dieser Zweigelt ist eine konzentrierte Interpretation von Frucht, Finesse und Komplexität. Der Wein besticht durch seine tiefe dunke Aromatik nach Herzkirsche, Dörrobst und dezenten Anklängen von Bitterschokolade und Tabak.
<b>Serviertemperatur:</b>	18°C
<b>Trinkreife:</b>	2016 – 2023
<b>GTIN:</b>	9120065510090
<b>Speisenempfehlung:</b>	
<b>Auszeichnungen:</b>	A LA Carte Zweigelt Grand Cru 4/2014 - 91 Punkte Gault Millau Wein-Guide 2015 - 14 Punkte