

Datenblatt

Name:	sebastian reserve
Jahrgang:	2012
Sorten:	Zweigelt
Herkunft und Boden:	Deutsch Schützen eisenhaltiger, mineralischer Lehm
Alter der Rebstöcke:	30 Jahre
Ernte:	Handlese mit Kleinstkisten Anfang Oktober nach mehrfachem ausdünnen der Trauben
Gärung und Ausbau:	In offenem Bottich vergoren schonende Pressung nach 22 Tagen biologischer Säureabbau im Stahltank 12 Monate im neuen Tonneaux
Füllung:	15. Februar 2014
Flaschenzahl:	1000
Alkohol:	13,5 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l
Säure:	6,1 g/l
Charakteristik:	Dieser Zweigelt ist eine konzentrierte Interpretation von Frucht, Finesse und Komplexität. Der Wein besticht durch seine tiefe dunkle Aromatik nach Herzkirsche, Dörrobst und dezenten Anklängen von Bitterschokolade und Tabak.
Serviertemperatur:	18°C
Trinkreife:	2014 – 2018
GTIN:	9120065510090
Speisenempfehlung:	
Auszeichnungen:	A LA Carte Zweigelt Grand Cru 4/2013 - 90 Punkte Falstaff Weinguide 2014 - 89 Punkte A LA Carte Weinführer 2015 - 90 Punkte Gault&Millau Weinguide 2015 - 14 Punkte wein.pur 01.2016 - 3 Gläser (88 Punkte)