

## Reserve 2016

**Lage:** Igelsee

**Böden:** warmer, sandiger, kalkhaltiger Lehmboden

**Vinifikation:** Auslese der reifen Trauben, Vergärung im Edelstahltank mit zarter Überflutung des Maischekuchens, anschließender biologischer Säureabbau und 12 monatiger Lagerung und 5 bis 6 wöchiger Flaschenlagerung.

**Erntedatum:** Mitte September

**Erntegradation:** 18,5 ° KMW

**Alkohol:** 12,3 %vol

**Säure:** 5,1 g/l

**Restzucker:** 3,1 g/l

**Rebsorte:**

St. Laurent

**Beschreibung:**

Am Gaumen schmalzig und cremig, mit zarten Waldbeertönen und reifer Frucht, elegant eingebundener Säure sowie einem kräftigen, lang anhaltendem Abgang. (Hohe Lagerfähigkeit)

**Trinkreife:** lagerfähig

**Speisenbegleitung:** ideal zu Wild und dunklen Fleischgerichten, zu einer knusprigen Ente oder Gans, aber auch passend zu Weichkäsesorten

**Verschluss:** Drehverschluß

