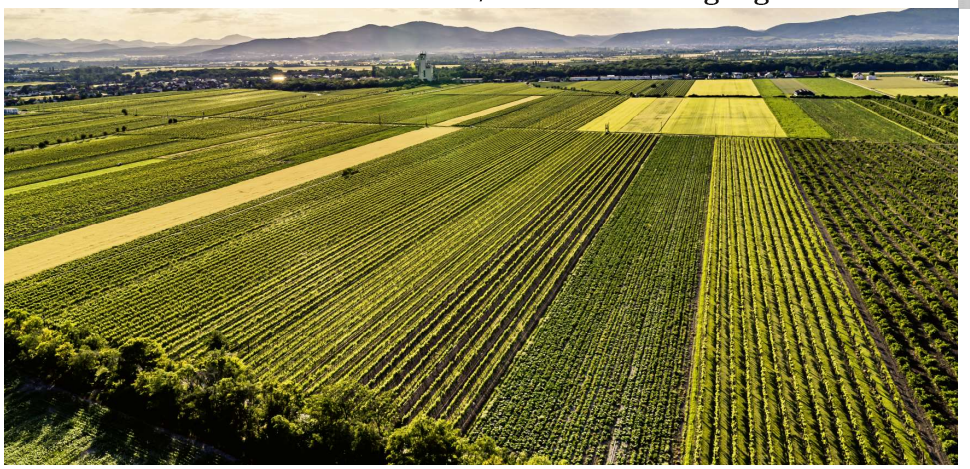
JOHANNESHOF REINISCH

Cabernet Sauvignon - Merlot

Reserve 2018 BIO

Als sich im Laufe der 1980er Jahre Cabernet Sauvignon und Merlot langsam in Österreich zu etablieren begannen, war der Johanneshof Reinisch eines der ersten Weingüter, die sie hier auspflanzten. Bereits im Jahre 1984 wuchsen in unseren Tattendorfer Weingärten die ersten Reben. Die Bedingungen könnten kaum besser sein: ähnlich wie am linken Ufer des Bordeaux bestehen die Böden hier aus Schotter und sind allgemein eher karg. Traditionell ausgebaut ergibt das einen Wein mit dunkler Frucht, Würze und Tiefgang.



Rebalter	**Mitte der 80er Jahre gepflanzt**
Boden	**Unterboden aus kalksteinreichen Gletscherablagerungen mit einer dünnen Braunerdeauflage**
Erziehung	**Doppelter Guyot/Strecker und Cordon**
Ertrag	**40 hl/ha**
Lese	**27. September**
Im Keller	**Separate und selektive Handlese, entrappte Beeren vergären im Holzgärständer und werden für 14 Monate in 225l Barriques ausgebaut (35% neu), danach Cuvéetierung und Füllung.**
Trinkreife	**von 2022 bis 2042**
Speiseempfehlung	**Für die warme Jahreszeit der perfekte Grillwein, im Herbst oder Winter ideal vor dem Kamin oder zu Braten, Wild und kräftigem Käse.**
Service	**Großes Rotweinglas empfohlen Mit einer Temperatur von 16-17 °C servieren Lagerung an einem dunklen Ort bei 12 °C**
Aus der Presse	**„...Brombeeren und etwas Lakritze unterlegt mit Orangenzesten, dunkle Beerenfrucht, feine Cassisnoten, Holzwürze klingt an. Komplex, saftig, süßes Tannin, engmaschig, schokoladiger Touch, Gewürze im Nachhall, vielseitig einsetzbar. Peter Moser, falstaff, 92 Punkte.**

INFO-Box

Alkohol	**13,5% vol.**
Säure	**5,4 g/l**
Restzucker	**1,0 g/l**

JOHANNESHOF REINISCH
Im Weingarten 1, 2523 Tattendorf, Austria
Tel.: +43 (0)2253/814 23 , www.j-r.at

AT-BIO-401
Österr. Landwirtschaft