

Jörg Bretz

Vohburgerstraße 38
A-2465 Höflein

Tel.: 0043(0)664 203 29 23
e-mail: wein@bretzjoerg.com
Internet: www.bretzjoerg.com



Roter Berg 2003

- | | |
|--------------------------------|---|
| 1. Sorte: | Blauburgunder 40%, Blaufränkisch 55%, St. Laurent 5% |
| 2. Jahrgang: | 2003 |
| 3. Boden: | Schotter, quarzhaltiger Schiefer |
| 4. Region/Mikrozone: | Neusiedlersee/Neusiedl am See/Jois |
| 5. Lage und Mikroklima: | luftige, etwas kühlere teils N-O Lage |
| 6. Ernte: | 19. September 2003 |
| 7. Alter der Rebstöcke: | 10 - 25 Jahre |
| 8. Vinifikation: | Selektion im Weingarten, Handlese, schonende Verarbeitung, sehr moderates, manuelles Untertauchen (1x pro Tag) Mazeration 16 Tage. Kein Pressen, sondern nur frei ablaufender Wein. |
| 9. Ausbau: | Malolaktik im Barrique. 12 Monate im Barrique. 28 Monate Reifung im großen Holzfaß. Nach natürlicher Klärung, ein Jahr Flaschenreifung |
| 10. Weinbeschreibung: | Himbeer-Granit, Zitronenmelisse, frischer Majoran, Heidelbeer-Lemon-Kuchen, Dirndl. |
| 11. Trinkempfehlung: | 14 °C – 18 °C |
| 12. Technische Daten: | |
| ▪ Alkohol: | 13 % vol |
| ▪ Restzucker: | 2,1 g/l |
| ▪ Säure: | 5,5 g/l |
| ▪ Flaschenfüllung: | März 2008 |
| 13. Lagerfähigkeit: | 2009 - 2017 |