



DIVINE

Blaufränkisch BURGENLAND · 2018

DIVINE. „göttlich, himmlisch“

Boden.	sandiger Kalkboden mit Lehm durchzogen
Alter der Reben.	ca. 35 Jahre
Vinifizierung.	Kontrollierte Maischevergärung im Edelstahltank über 14 Tage, 3mal tägliche Überflutung des Maischekuchens
Ausbau.	36 Monate im kleinen Eichenfass mit biologischem Säureabbau
Trinktemperatur.	16-18°C
Alkohol.	14,5 % vol.
Trockenextrakt.	36,7 g/l
Restzucker.	5,0 g/l
Säure.	6,0 g/l

 MARTIN REINFELD

Weingut Martin Reinfeld · Hauptstraße 19 · A-7081 Schützen am Gebirge