

Datenblatt →

# Ried Bärnreiser 2021



Verfügbar in  
0,75lt.

**LAGE UND BODEN** Die Ried Bärnreiser liegt am östlichen Abbruch der Donauschotterterrasse der Arbesthaler Hügelkette ohne direkte Waldbegrenzung. Namensgebend ist das mittelhochdeutsche ‚Reisern‘, was daraufhin deutet, dass auf dieser kargen, schottrigen und heißen Lage die natürliche Vegetation nur aus Gestrüpp und Reisig bestand. Am Oberhang liegt Quarzkies – Feinschotter, der stellenweise auch die unterhalb liegenden, feinkörnigeren Miozän-Ablagerungen aus Ton-Schluff und Sand bedeckt. Die Böden sind sehr kalkhaltig und unter den Schotter- und Kiessschichten tiefgründig, was den Weinen besondere Komplexität verleiht.

**SORTE:** Blaufränkisch

**JAHRGANG 2021** Ein Jahrgang ganz nach unserem Geschmack! Das Wetter hat sich nämlich fast wie bestellt verhalten: Frühling mit viel Niederschlag, keine zu langen Hitzeperioden im Sommer und die händische Ernte konnte unter perfekten Bedingungen stattfinden. Perfekte Reife und wunderbares Säurerückrat! Es werden uns Weine mit schönem, vollem Körper, guter Finesse und unglaublicher Frische erwarten!

**BESCHREIBUNG** Ein verführerischer, puristischer Blaufränkisch! Duftende Noten nach reifen Waldbeeren, Cassis sowie einer bromb eerigen Kräuterwürze. Sehr engmaschig und kompakt am Gaumen. Dieser Blaufränkisch strahlt durch seine kühle Eleganz und seiner anregenden Säure. Straffe, sowie elegante Tannine mit großem Reifepotential. Länge statt Breite!

> **ERNTE** Ende September – Mitte Oktober durch mehrfach händische Selektion

> **GÄRUNG** 14-20-tägige Spontangärung auf der Maische bei 30-32°C in Holzgärständern mit anschließendem biologischen Säureabbau in großen Holzfässern

> **AUSBAU** 20 Monate in 1200 Liter Fässern

> **ALKOHOL** 14,4 % Alk

> **SÄURE** 6,1 g/l

> **RESTZUCKER** 2,5 g/l

> **SPEISEEMPFEHLUNG** Der Wein fürs Festtagsessen: Wildspeisen, Steaks, Schmorgerichte von dunklem Fleisch. Alles was, Kraft und Dichte hat.

> **SERVIERTEMPERATUR**  
16-18°C

> **TRINKREIFE**  
2024 – 2038

