



Capreal Cuvée Reserve 2018



TERROIR

stammt von unseren Hagenbrunner Weingärten, am Fuße des Bisamberg. Geologisch ist der Bisamberg eine Fortsetzung der Flyschzone des Wienerwaldes und besteht größtenteils aus Lössschichten.

Es herrscht kontinentales Klima mit pannonischen Einflüssen. Das Mikroklima des Bisamberg wirkt sich günstig auf die Vegetation sowie Aromabildung aus.

VEGETATIONSVERLAUF 2018

Keine Spätfrostschäden	Sehr frühe Blüte
heißer, trockener Sommer	Sehr frühe Lese

WEINBESCHREIBUNG

Feiner Beerenduft in der Nase, wirkt ausgeglichen und dicht mit weichem Tannin und schönem Schmelz.

SPEISENBEGLEITUNG

Passt besonders gut zu Kurzgebratenem vom Lamm oder Rind. Harmoniert gut zu gebratenen, gefüllten Wildgerichten.

HERKUNFTSBEZEICHNUNG:

Niederösterreich

REBSORTE: 50% Zweigelt,
50% Merlot

QUALITÄTSSTUFE:
Qualitätswein

ALKOHOLGEHALT: 13,5 %vol.

SÄURE: 5,1 g/l

RESTZUCKER: 2,3 g/l

TRINKREIFE: 2020-2026

VERARBEITUNG:

Selektion in mehreren Etappen bis Mitte Oktober, 14 Tage Maischestandzeit, Vergärung im Stahltank bei 28-32°C, nach der Pressung rund 18 Monate in franz. Allier-Eichenfässern gereift, Abfüllung im März 2020 in 0,75lt.- und 1,5lt. Flaschen mit Schraubverschluss.



Capreal Cuvée Reserve 2018



TERROIR

comes from our Hagenbrunner vineyards, at the foot of the hill Bisamberg. Geologically, the Bisamberg is a continuation of the flysch zone of the Vienna Woods and consists largely of loess layers.

There is a continental climate with Pannonian influences. The microclimate of the Bisamberg has a favorable effect on the vegetation and aroma formation.

VEGETATION COURSE 2018

No late frost damage	very early flowering
hot, dry summer	very early harvest

TASTING NOTES

Fine berry fragrance on the nose, appears balanced and dense with soft tannin and a beautiful glaze.

FOOD PAIRING

Goes well with roast lamb or beef. Harmonizes also with fried, stuffed game dishes.

ORIGIN: Lower Austria

VARIETY: 50% Zweigelt,
50% Merlot

QUALITY LEVEL:
Quality wine

ALCOHOL CONTENT: 13,5 %vol.

ACIDITY: 5,1 g/l

RESIDUAL SUGAR: 2,3 g/l

DRINKING AGE: 2020-2026

PROCESSING:

Selection of several steps until mid of October, 14 days of maceration, controlled fermentation at 28-32°C in stainless steel tanks, after pressing approx. 18 months storage in french Allier-oak barrels, bottling in March 2020 in 0,75lt. and 1,5lt. bottles with screw-cap.