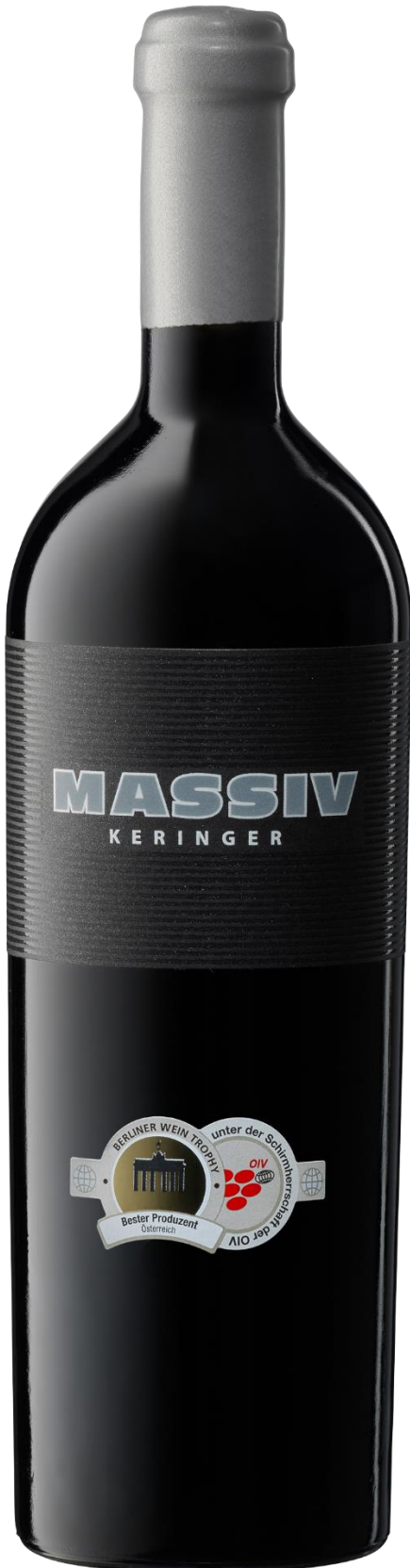



MASSIV Red 2020

Der Name ist Programm: Intensive Frucht, feine Vanille, zarte Röstnoten – vollmundig und mit einem langen, eleganten Abgang.





 **SORTE:** Cuvée aus Zweigelt, Ráthay, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon & Merlot

 **HERKUNFT:** Burgenland

 **AUSBAU:** Nach der langen Maischegärung folgt die Lagerung in neuen Barriquefässern, teilweise sogar zweimal („double-oaked“) für jeweils 18-24 Monate

 **ERNTE:** Anfang Oktober mit sorgfältiger Selektion und starker Mengenreduktion im Weingarten

 **VINIFIZIERUNG:** Ernte perfekt ausgereifter Trauben. Kurze kalte Maischeextraktion, gefolgt von einer gemäßigten Gärung unter kontrollierter Temperatur. Nach der Hauptgärung verbleibt die Maische mindestens 100 Tage im Fermentationstank, um mit Kernen und Schalen weiter zu extrahieren und den biologischen Säureabbau einzuleiten.

 **BODEN:** Schottrige, sandige Böden mit teils lehmigem Untergrund. Die Rieden im Heideboden liegen am Rand der Parndorfer Platte und fallen sanft zum Neusiedlersee hin ab.

ALKOHOLGEHALT: 15,0 % Vol.

TRINKTEMPERATUR: 16 - 18°C

SÄURE: 5,1 g/l

RESTZUCKER: trocken

VERSCHLUSS: Kork

LAGERPOTENTIAL: mind. 10-15 Jahre, bei guter Lagerung auch länger

SPEISEEMPFEHLUNG: dunkles Fleisch und Wild, würzige Gerichte, Käsevariationen, „solo“ als Dessert

SULFITE ENTHALTEN

GROSSES GOLD Berliner Wein Trophy Winterverkostung 2025

Best of Show Austria red MUNDUS VINI Spring Tasting 2025

AWC TROPHYSIEGER 1. Platz Kategorie Cuvée Rot 2024

EAN Code Einzelflasche: 912004176 5193

EAN Code 6er Karton: 912004176 5339

Verpackungseinheit: 6 im Karton