

MASSIV Red 2021

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



SORTE: Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch, Ráthay, 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: 15,5 % Vol.

TRINKTEMPERATUR: 16 - 18°C

SÄURE: 4,7 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 ENHALTEN

GOLD Berliner Wein Trophy Winterverkostung 2026

GOLD MUNDUS VINI Spring Tasting 2026

GOLD AWC Vienna Spring Tasting 2026

EAN Code Einzelflasche: 912004176 6695

EAN Code 6er Karton: 912004176 6916

Verpackungseinheit: 6 im Karton

