



Forstreiter

Das Mammut Reserve 2017

Cuvée aus Zweigelt, St. Laurent und Rösler

Am rechten Donauufer befindet sich **Hollenburg** als südlichster Stadtteil von **Krems, der Weißweinhauptstadt Österreichs**. Hier, im Weinbaugebiet Kremstal, liegt unser Weingut.

Wir leben in einem geschichtsträchtigen Ort, in dem nachweislich bereits **400 n. Chr.** von den **Römern** Weinbau betrieben wurde. Die Liebe zum Wein liegt unserer Familie schon seit mehr als einem Jahrhundert im Blut. Seit 1868 steht das Weingut in Familienbesitz.

Qualität wächst in den Weingärten. Die Böden werden vom **Löss** dominiert und durch **Konglomerat** und **Schotter** ergänzt. Das warme pannonische Klima aus dem Osten trifft auf das kontinental beeinflusste Klima des höhergelegenen Waldviertels. Daraus resultieren extreme Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, diese beeinflussen die Aromaausbildung äußerst positiv. **Nachhaltige Bewirtschaftung** der Böden und der Weingärten ist Grundvoraussetzung, um große Weine zu keltern. Durch schonende Behandlung und durch wenige Eingriffe im Keller gilt es, die von der Natur gegebene Qualität zu erhalten. Meinhard Forstreiters Leitspruch: „**Ich mache die Weine für mich. Nur die Weine, die mir schmecken, kann ich auch verkaufen.**“



Herkunft:	Niederösterreich
Lage:	Die Trauben stammen aus unseren Weingärten, die zu den besten Lagen von Hollenburg gehören.
Analyse:	Alkohol: 14,0% vol Restzucker: 1,7 g/l Säure: 5,5 g/l
Verschluss:	Naturkork
Böden:	Konglomerat
Lese:	Mitte Oktober
Ausbau:	3-4-wöchige Maischestandzeit, 24 Monate in neuem französischem Barrique,
Charakteristik:	Kräftiger, komplexer und dichter Wein mit sehr gut eingebundener Würze, Holz und langem Abgang. Eine Harmonie der Aromen: Schokolade, leichte Tabak Anklänge, dunkler Fassbrand, Kaffee, schwarze Holunderbeeren, schwarze Kirschen. Durch sorgfältige Selektierung der Trauben im Weingarten, schonende Vergärung und lange Reifezeit im Barrique keltern wir „Das Mammut“, der seinesgleichen sucht.
Trinkempfehlung:	Ein Wein für besondere Anlässe. Als Speisebegleiter eignet er sich zu kräftigen Speisen, wie Wildgerichten, gebratenem oder geschmortem Fleisch mit kräftigen Saucen.
Ideale Trinkreife:	2019 bis 2040
Trinktemperatur:	16°C
Tip:	Vor dem Trinkvergnügen 2-4 Stunden vorher öffnen
EAN Flasche:	9120010690 860
EAN Karton:	9120010690 877

Weingut Forstreiter GmbH

A-3506 Krems - Hollenburg Hollenburger Kirchengasse 7,

Tel: +43(0)2739-2296 weingut@forstreiter.at www.forstreiter.at

Dieses Produkt wurde unter Einhaltung der Verordnungen (EG) 1935 / 2004 sowie 10/2011 hergestellt.

