



Forstreiter



Das Mammut Reserve 2018 Magnum



| | |
|---------------------------|---|
| Herkunft: | Niederösterreich |
| Lage: | Die Trauben stammen aus unseren eigenen Weingärten Kremser Kogl. |
| Analyse: | Alkohol: 15,5 % vol Restzucker: 1,7 g/l Säure: 5,3 g/l |
| Verschluss: | Naturkork |
| Böden: | Löss und Konglomerat |
| Klima: | Warme Tage durch pannonischen Einfluss und kühle Nächte dank Donaustrom und Waldviertler Winden prägen das Mikroklima – ideal für fruchtige, komplexe und würzige Weine. |
| Ausbau: | Cuvée aus Zweigelt, St. Laurent und Rösler 3-4-wöchige Maischestandzeit, 24 Monate in neuem Barrique |
| Charakteristik: | Warme Tage durch pannonischen Einfluss und kühle Nächte dank Donaustrom und Waldviertler Winden prägen das Mikroklima – ideal für fruchtige, komplexe und würzige Weine. |
| Trinkempfehlung: | hervorragend zu rotem Fleisch (z. B. Rindersteak, Lamm), Wildgerichten (Reh, Wildschwein), Schmorgerichten (Rinderbäckchen) und gereiftem Käse wie Parmesan oder Comté. Perfekt für kräftige Speisen! |
| Ideale Trinkreife: | 2020 bis 2030 |
| Trinktemperatur: | 16°C |

Weingut Forstreiter GmbH

3506 Hollenburg, Hollenburger Kirchengasse 7, Austria
Tel: +43 2739 2296 weingut@forstreiter.at www.forstreiter.at

