



Forstreiter



Das Mammut Reserve 2019



Herkunft:	Niederösterreich
Lage:	Die Trauben stammen aus unseren eigenen Weingärten Kremser Kogl.
Analyse:	Alkohol: 15 % vol Restzucker: 2,1 g/l Säure: 6,1 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

EAN Flasche: 9120010693 373
EAN Karton: 9120010693 380

Weingut Forstreiter GmbH

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

