

*Der klassisch-fruchtige Rotwein!*



### LAGE

Die Riede Maxendorf ist nach einem versunkenen Dorf benannt und gehört heute zur Ortsgemeinde Ketzelsdorf. Die kleinen Tümpel und Bäche in diesem Tal („Suttn“) garantieren den Trauben auch in trockenen Sommern beste Luftfeuchtigkeit. Die vorherrschenden Lehm- und Schwarzerdeböden sind tiefgründig und reich. Tolle Bedingungen für Zweigelt und Cabernet Sauvignon.

### JAHRGANGSBESCHREIBUNG

Nach einem milden Winter mit wenig Niederschlag hatten die Reben zunächst mit Trockenheit zu kämpfen. Der Sommer versprach eine frühe Lese, gesunde Trauben und guten Ertrag. Im August wendete sich jedoch das Blatt: andauernde Regenfälle und die feuchtwarme Witterung setzten den Trauben zu. Kontinuierliches Auslesen der schlechten Trauben war notwendig, um die Trauben reifen zu lassen, führte aber zu Mengeneinbußen. Der Jahrgang brachte spritzige und leichtfüßige Weine mit ausgeprägter Frucht-typisch für das Weinviertel.

### AUSBAU

Die reifen Trauben werden gerebelt, 25-30 Tage auf der Maische vergoren und anschließend schonend gepresst. Nach dem BSA lagert der Wein bis zur Abfüllung im großen Holz.

### KOSTNOTIZ

Dunkles Rubinrot, duftet intensiv nach Waldbeeren und Weichseln, am Gaumen rund und fruchtig, feine Röstaromen, angenehm und langanhaltend im Abgang.

Rebsorte(n)	Zweigelt
Alkohol	12,5 %
Säure	4,5 g/l
Restzucker	2,9 g/l – trocken
Trinkreife	2017-2022
Speisenempfehlung	zu Pasta, zarten Fleisch- und Wildgerichten