



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](mailto:weingut@forstreiter.at) [www.forstreiter.at](http://www.forstreiter.at)

