



Eisenberg DAC

Einladender Duft nach Brombeeren, Himbeeren und Weichseln. Auch am Gaumen fruchtbetont und saftig mit etwas Kräuterwürze, mineralischen Noten, elegantem Körper und knackigem Spiel. Gute Länge.

Flaschenverschluss	Schraubverschluss
Rebsorte	Blaufränkisch
Jahrgang	2009
Lagen/Böden	Szapary / Trockene Schieferböden Hummergraben / Eisenhaltige Lehmböden Fasching / Eisenhaltige Lehmböden
Alter der Reben	5 bis 15 Jahre
Lese/Ertrag	11. und 12. Oktober / 50 hl pro ha
Gärung/Ausbau	Maischegärung im Stahltank, Pressung nach zehn Tagen, Biologischer Säureabbau im Stahltank, neun Monate im großen Holzfaß
Abfüllung	September 2010
Analysewerte	
Alkohol:	13,0 % Vol.
Säure:	5,4 g/l
Restzucker:	1,8 g/l
Trinktemperatur	16 - 18°
Trinkreife	2010 - 2018
Flascheninhalt	0,75 l
Verpackungseinheit	6 x 0,75 l Flaschen

Download

[Weinbeschreibung.pdf](#)

[Flaschenfoto.jpg](#)