

EISENBERG^{DAC} RESERVE DIABAS 2018



Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Etwas nach Lakritze und Brombeeren, feine Zartbitterschokolade, ein Hauch von Kardamom, mit Holz-Tabak-Würze unterlegt. Saftig, elegant, reife dunkle Waldbeerenfrucht, engmaschig, extraktsüß nach Johannisbeeren im Abgang, vielschichtiger Speisenbegleiter.

<i>Flaschenverschluss:</i>	Kork
<i>Rebsorte:</i>	Blaufränkisch
<i>Jahrgang:</i>	2018
<i>Lagen/Böden:</i>	Eisenberg: Saybritz – Braunerde mit Felsanteilen, trockene Schieferböden Eisenberg: Fasching – mittelschwere Tonböden Eisenberg: Reihburg – Grün- u. Blauschiefer, sandige Lehmböden
<i>Alter der Reben:</i>	22 bis 50 Jahre
<i>Lese/Ertrag:</i>	Mitte Oktober 2018 / 40 hl pro ha
<i>Gärung/Ausbau:</i>	Maischegärung imahltank und traditionellen offenen Gärständer, Pressung nach 18 bis 21 Tagen, biologischer Säureabbau und 22 Monate Lagerung in neuen und gebrauchten Fässer
<i>Abfüllung:</i>	September 2020

Analysewerte:

Alkohol:	14 % Vol.
Säure:	6,1 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Trinktemperatur:	16-18°
Trinkreife:	2020-2045
Flascheninhalt:	0,75 L

<u>Auszeichnungen:</u>	Falstaff 96 Punkte
------------------------	--------------------