

## EISENBERG<sup>DAC</sup> RESERVE DIABAS 2019



Dunkles Rubingranat, tiefer Kern, violette Reflexe, dezente Ockerrandaufhellung. Frische Herzkirschen, rote Waldbeeren, ein Hauch von Nougat, mit Orangenzenen unterlegt, mineralischer Touch, facettenreiches Bukett. Stoffig, saftig, frische Herzkirschen, lebendig strukturiert, feine Fruchtsüße, reife Tannine, mineralisch-salzig, gut anhaftend, sicheres Reifepotenzial.

<i>Flaschenverschluss:</i>	Kork
<i>Rebsorte:</i>	Blaufränkisch
<i>Jahrgang:</i>	2019
<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 2019 / 38 hl pro ha
<i>Gärung/Ausbau:</i>	Maischegärung im Stahltank und traditionellen offenen Gärständer, Pressung nach 18 bis 21 Tagen, biologischer Säureabbau und 18 Monate Lagerung in neuen und gebrauchten Fässern
<i>Abfüllung:</i>	September 2021

### Analysewerte:

Alkohol:	14 % Vol.
Säure:	5,9 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Trinktemperatur:	16-18°
Trinkreife:	2021-2047
Flascheninhalt:	0,75 L

<u>Auszeichnungen:</u>	Falstaff 97 Punkte
------------------------	--------------------