

EISENBERG^{DAC} RESERVE DIABAS 2017



Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Zart kräuterwürzig unterlegte reife dunkle Beerenfrucht, feine Mineralität, facettenreiches Bukett. Stoffig, frische Kirschen und Brombeeren, seidige Tannine, verfügt über ein finessenreiches Säurerückgrat, salzig und lange anhaftend, großes Zukunftspotential.

Flaschenverschluss: Kork

Rebsorte: Blaufränkisch

Jahrgang: 2017

Lagen/Böden:

Eisenberg: Saybritz – Braunerde mit Felsanteilen, trockene Schieferböden

Eisenberg: Fasching – mittelschwere Tonböden

Eisenberg: Reihburg – Grün- u. Blauschiefer, mittelschwere und schwere Lehmböden

Alter der Reben: 22 bis 50 Jahre

Lese/Ertrag: 20. + 21. Oktober 2017 / 40 hl pro ha

Gärung/Ausbau:

Maischegärung im Stahltank und traditionellen offenen Gärständer, Pressung nach 18 bis 21 Tagen, biologischer Säureabbau im Barrique, 22 Monate im neuen und gebrauchten Barrique

Abfüllung: Juli 2019

Analysewerte:

Alkohol:	14 % Vol.
Säure:	6,0 g/l
Restzucker:	1,3 g/l
Trinktemperatur:	16-18°
Trinkreife:	2020-2045
Flascheninhalt:	0,75 L

Auszeichnungen: Falstaff 97 Punkte