



EISENBERG^{DAC} RESERVE RIED FASCHING 2017

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Zarte Nuancen von Lakritze und schwarzen Waldbeeren, ein Hauch von Kokos, dezente Holznuancen. Saftig, frische Kirschfrucht, feine Tannine, finessenreich strukturiert, saliner Touch im Abgang, bleibt haften, gutes Reifepotential.

Flaschenverschluss: Kork

Rebsorte: Blaufränkisch

Jahrgang: 2017

Lagen/Böden: Eisenberg: Fasching – mittelschwere und schwere Tonböden

Alter der Reben: 22 bis 50 Jahre

Lese/Ertrag: 18. + 19. Oktober 2017 / 40 hl pro ha

Gärung/Ausbau:

Traditionelle offene Maische- und Tankvergärung, Pressung nach 21 Tagen, biologischer Säureabbau im Stahltank und 12 Monate Reifung im gebrauchten Barrique und 500 l Fass

Abfüllung: Juli 2019

Analysewerte:

Alkohol:	13,5% Vol.
Säure:	6,0 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Trinktemperatur:	16-18°
Trinkreife:	2019-2031
Flascheninhalt:	0,75 L

Auszeichnungen:

Falstaff 94 Punkte