



## EISENBERG<sup>DAC</sup> RESERVE RIED SZAPARY 2017

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Mit einem Hauch von Edelholz, unterlegte schwarze Kirschfrucht, zart nach Orangenzesten, rauchig-mineralische Würze. Saftig, elegant, kühle Stilistik, reife Tannine, salziger Nachhall, ein ausgewogener Speisenbegleiter.

*Flaschenverschluss:* Kork

*Rebsorte:* Blaufränkisch

*Jahrgang:* 2017

*Lagen/Böden:* Eisenberg: Szapary – Schiefergestein, eisenhaltige Lehmböden

*Alter der Reben:* 22 bis 50 Jahre

*Lese/Ertrag:* 10. + 11. Oktober 2017 / 4,5 hl pro ha

*Gärung/Ausbau:*  
Traditionelle offene Maische- und Tankvergärung, Pressung nach 14 bis 21 Tagen, biologischer Säureabbau im Stahltank und 12 Monate Reifung im gebrauchten Barrique- und großen Holzfass.

*Abfüllung:* Juli 2019

### Analysewerte:

Alkohol:	13,5% Vol.
Säure:	5,9 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Trinktemperatur:	16-18°
Trinkreife:	2019-2031
Flascheninhalt:	0,75 L

Auszeichnungen: Falstaff 93 Punkte