



EISENBERG^{DAC} RESERVE 2020

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Ockerrandaufhellung. Feine Schieferwürze, Brombeeren, etwas Sanddorn, mit Orangenesten unterlegt. Mittlere Komplexität, rote Frucht, frischer Säurebogen, reife Tannine, schlank im Abgang, salziger Nachhall, ein leichtfüßiger Speisenbegleiter.

<i>Flaschenverschluss:</i>	Kork
<i>Rebsorte:</i>	Blaufränkisch
<i>Jahrgang:</i>	2020
<i>Lagen/Böden:</i>	Csaterberg: Süßwasseropal – tiefgründige, lehmige u. eisenhaltige Böden Eisenberg: Hummergraben – tonige – sandige, eisenhaltige Lehmböden Deutsch Schützen: Bründlgfangen – eisenhaltige, mittelschwere Lehmböden
<i>Alter der Reben:</i>	8 bis 18 Jahre
<i>Lese/Ertrag:</i>	Mitte Oktober 2020 /3,5 hl pro ha
<i>Gärung/Ausbau:</i>	Maischegärung im Stahltank, Pressung nach zehn Tagen, Biologischer Säureabbau im Stahltank, neun Monate im großen Holzfass
<i>Abfüllung:</i>	Juli 2022

Analysewerte:

Alkohol:	13 % Vol.
Säure:	5,9 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Trinktemperatur:	16-18°
Trinkreife:	2022-2032
Flascheninhalt:	0,75 L