



## EISENBERG<sup>DAC</sup> 2018

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Brombeernuancen, reife Kirschen, dezente Kräuterwürze. Saftig, feine Fruchtsüße, eingebundene Tannine, frisch strukturiert, mineralisch-salzig im Nachhall, ein facettenreicher Speisenbegleiter.

*Flaschenverschluss:* Schraub

*Rebsorte:* Blaufränkisch

*Jahrgang:* 2018

*Lagen/Böden:*

Csaterberg: Süßwasseropal – tiefgründige, lehmige u. eisenhaltige Böden

Eisenberg: Hummergraben – tonige – sandige, eisenhaltige Lehm Böden

Deutsch Schützen: Bründlgfangen – eisenhaltige, mittelschwere Lehm Böden

*Alter der Reben:* 8 bis 18 Jahre

*Lese/Ertrag:* 12. + 13. Oktober 2018 / 45 hl pro ha

*Gärung/Ausbau:*

Maischegärung im Stahltank, Pressung nach zehn Tagen, Biologischer Säureabbau im Stahltank, neun Monate im großen Holzfass

*Abfüllung:* Juni 2020

### Analysewerte:

Alkohol:	13 % Vol.
Säure:	6,4 g/l
Restzucker:	1,6 g/l
Trinktemperatur:	16-18°
Trinkreife:	2020-2030
Flascheninhalt:	0,75 L

Auszeichnungen: Falstaff 91 Punkte