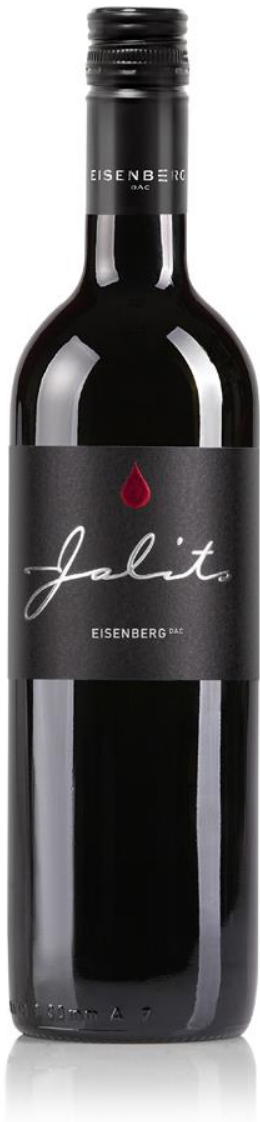


EISENBERG^{DAC} 2020



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: Schraubverschluss

Rebsorte: Blaufränkisch

Jahrgang: 2020

Lagen/Böden: Csaterberg: Süßwasseropal – tiefgründige, lehmige u. eisenhaltige Böden
Eisenberg: Hummergraben – tonige – sandige, eisenhaltige Lehmböden
Deutsch Schützen: Bründlgfangen – eisenhaltige, mittelschwere Lehmböden

Alter der Reben: 8 bis 18 Jahre

Lese/Ertrag: Mitte Oktober 2020 / 3,5 hl pro ha

Gärung/Ausbau: Maischegärung im Stahltank, Pressung nach zehn Tagen, Biologischer Säureabbau im Stahltank, neun Monate im großen Holzfass

Abfüllung: 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