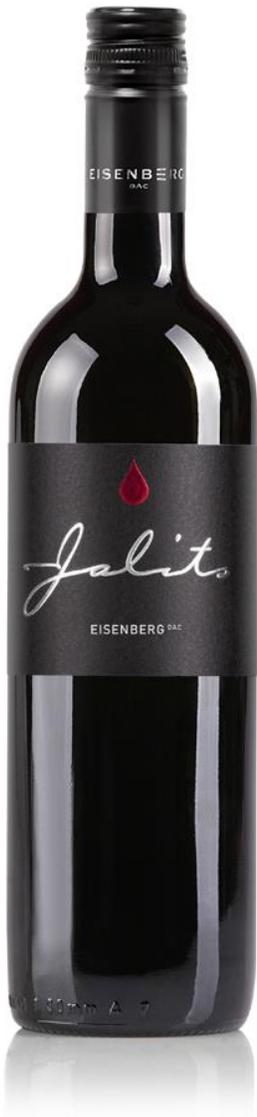


EISENBERG^{DA}C 2021



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: 2021

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 2021 / 40 hl pro ha

Gärung/Ausbau: Maischegärung im Stahltank, Pressung nach zehn Tagen, biologischer Säureabbau im Stahltank, 9 Monate im großen Holzfass

Abfüllung: Juni 2023

Analysewerte:

Alkohol:	13 % Vol.
Säure:	6,1 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Trinktemperatur:	16-18°
Trinkreife:	2023-2035
Flascheninhalt:	0,75 L