

Eisenberg DAC Reserve Ried Fasching 2018

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Zarte Nuancen von Lakritze und schwarzen Waldbeeren, ein Hauch von Kokos, dezente Holznuancen. Saftig, frische Kirschfrucht, feine Tannine, finessenreich strukturiert, saliner Touch im Abgang, bleibt haften, gutes Reifepotential.

*Flaschenverschluss*: Kork

*Rebsorte*: Blaufränkisch

*Jahrgang*: 2018

*Lagen/Böden*: Eisenberg: Fasching – mittelschwere und schwere Tonböden

*Alter der Reben*: 22 bis 50 Jahre

*Lese/Ertrag*: Ende September 20178 / 38 hl pro ha

*Gärung/Ausbau:*

Traditionelle offene Maische- und Tankvergärung, Pressung nach

21 Tagen, biologischer Säureabbau im Stahltank und 12 Monate

Reifung im gebrauchten Barrique und 500 l Fass

*Abfüllung*: September 2020

Analysewerte:

Alkohol: 14% Vol.

Säure: 6,0 g/l

Restzucker: 1,0 gl/

Trinktemperatur: 16-18°

Trinkreife: 2020-2032

Flascheninhalt: 0,75 L

Auszeichnungen: Falstaff 93 Punkte