

EISENBERG^{DAC} RESERVE RIED SZAPARY 2019



Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Einladendes Bukett nach Zwetschken und reifen Kirschen, zart nach Nougat, ein Hauch von Wiesenkräutern. Saftig, elegant, feine Struktur, mineralisch-salzig, etwas nach Brombeeren, Walderdbeeren im Abgang, bleibt sehr gut haften, vielseitiger Speisenbegleiter.

<i>Flaschenverschluss:</i>	Kork
<i>Rebsorte:</i>	Blaufränkisch
<i>Jahrgang:</i>	2019
<i>Lagen/Böden:</i>	Eisenberg: Szapary – Schiefergestein, eisenhaltige Lehmböden
<i>Alter der Reben:</i>	22 bis 50 Jahre
<i>Lese/Ertrag:</i>	Ende Sept. 2019 / 38 hl pro ha
<i>Gärung/Ausbau:</i>	Traditionelle offene Maische- und Tankvergärung, Pressung nach 14 bis 21 Tagen, biologischer Säureabbau imahltank und 12 Monate Reifung in gebrauchten Fässern und großem Holzfass.
<i>Abfüllung:</i>	September 2021

Analysewerte:

Alkohol:	14% Vol.
Säure:	5,8 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Trinktemperatur:	16-18°
Trinkreife:	2021-2033
Flascheninhalt:	0,75 L