

Mittelburgenland DAC Ried FABIAN 2017



STECKBRIEF

Trauben | Blaufränkisch
Einheit | Flasche 0.75 L
Jahrgang | 2017
Riede/Lage | FABIAN
Boden | Braunerde mit Lehm
Alter der Rebstöcke | 35 Jahre
Kultur | Hochkultur
Ernte | 29. September 2017
Flaschenfüllung | 23. August 2018
Verschlussart | Naturkork

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | traditionelle Maischegärung, Überbrausen der Maische, Vergärung im Edelstahltank, BSA
Ausbau | 10 Monate im Barriqueausbau neues Holz

CHARAKTERISTIK

Dunkles Rot mit violetttem Rand. In der Nase Brombeere, ein geknickter Johannisbeerzweig. Dann mehr Frucht: Schwarzkirsche, dahinter Orangenschale, Kakaopulver.
Im Mund konzentriert dunkelbeerig, zupackende Säure, angenehm raue Textur.
Zwetschgenkompott, Kirsche, Johannisbeersaft, 90%ige Schokolade. Was für ein mystischer und Maskuliner Wein.
Ein Rotwein wie ein feiner Kerl!
Captain Cork, Weinexperte, DE

BEWERTUNGEN

Falstaff | 90 Punkte
A la Carte | 92 Punkte
vinaia | 3 Sterne
Genuss.pur | 90 Punkte und Trophysieger "Barbecue-Weine rot"

ANALYSEWERTE

Alkohol | 14 vol.%
Restzucker | 1 g/l
Säure | 5,9 g/l

EMPFEHLUNGEN

Speisenempfehlung | Martini-Gans, klassisch mit Erdäpfelknödeln u. Rotkraut; Braten im ganzen Stück, Lamm, Steaks und alle Arten von intensiv geschmorten Fleischstücken
Optimale Serviertemperatur | 15° - 17°