



FABIAN DAC 2014



STECKBRIEF

Einheit | Flasche 0.75 L

Jahrgang | 2014

Riede/Lage | Fabian

Boden | Braunerde mit Lehm

Alter der Rebstöcke | 32 Jahre

Kultur | Hochkultur

Ernte | 30. September 2014

Flaschenfüllung | 14. April 2016

Verschlussart | Schraubverschluss

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | traditionelle Maischegärung, Überbrausen der Maische, Vergärung im Edelstahltank, BSA

Ausbau | 18 Monate im Barriqueausbau

CHARAKTERISTIK

Saubere Nase, Duft nach reifen, dunklen Früchten, Brombeeren, unterlegt von Edelholznoten; Brombeeren auch am Gaumen verspürbar, saftiges Tannin, angenehmer Tiefgang, elegant, wunderbarer Trinkbogen, langes Finale – gelungener Sortenvertreter

BEWERTUNGEN

91 Falstaffpunkte

91 A la Carte-Punkte

ANALYSEWERTE

Alkohol | 14 vol. %

Restzucker | 1 g/l

Säure | 4,8 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°