

## vinum sine nomine 2012



### STECKBRIEF

**Einheit** | Flasche 0.75 L  
**Jahrgang** | 2012  
**Riede/Lage** | Goldberg  
**Boden** | Braunerde, Lehm, Schotter  
**Alter der Rebstöcke** | 20 - 25 Jahre  
**Kultur** | Mittelkultur (5000 Stöcke/ha)  
**Ernte** | 09. Oktober 2012  
**Flaschenfüllung** | 28. Jänner 2015  
**Verschlussart** | Naturkork

### VINIFIZIERUNG | AUSBAU

**Vinifizierung** | traditionelle Maischegärung im temperaturkontrollierten Edelstahltank, BSA im Barrique  
**Ausbau** | 24 Monate im Barrique, Troncias- und Alliereiche, Erstbefüllung

### CHARAKTERISTIK

Dunkle Röstnoten mit einem Aromenspektrum, das an Barolo erinnert. Veilchen, Trüffel, Heidelbeeren und Kirschen. Lang, seidig, ganz gediegen, unheimliche Finesse (wein.pur).

### BEWERTUNGEN

„Ausgezeichnet“ – vinaria 07/15  
93 A la Carte-Punkte  
92 Falstaffpunkte

### ANALYSEWERTE

**Alkohol** | 14 vol.%  
**Restzucker** | 1 g/l  
**Säure** | 5,4 g/l

### EMPFEHLUNGEN

**Speisenempfehlung** | Rosa gebratener Milchkalbsrücken mit Steinpilzen, Eierschwammerl, Selleriecreme, Kohlrabi & gelbe Rüben (Schwarzer Adler, Jochberg, Tirol)  
**Optimale Serviertemperatur** | 15° - 17°