



## vinum sine nomine - Limited Edition 2015



### STECKBRIEF

**Einheit** | Flasche 0.75 L  
**Jahrgang** | 2015  
**Riede/Lage** | Goldberg  
**Boden** | Braunerde, Lehm, Schotter  
**Alter der Rebstöcke** | 23 - 28 Jahre  
**Kultur** | Mittelkultur (5000 Stöcke/ha)  
**Ernte** | 05. Oktober 2015  
**Flaschenfüllung** | 02. Oktober 2017  
**Verschlussart** | Naturkork

### VINIFIZIERUNG | AUSBAU

**Vinifizierung** | traditionelle Maischegärung im temperaturkontrollierten Edeltank, BSA im Barrique  
**Ausbau** | 15 Monate neue Barriques, Troncias- und Alliereiche, Erstbefüllung, 5 Monate Ausbau in 500 l Fässern

### CHARAKTERISTIK

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Kräuterwürze, tabakige Nuancen, schwarze Beerenfrucht, mineralischer Touch. Saftig, elegant, frische Kirschrucht, finessenreich strukturiert, mineralisch-salziger Abgang, ein facettenreicher Speisenbegleiter mit Reifepotenzial.  
(Falstaff Guide 2018)

### BEWERTUNGEN

93 Falstaffpunkte

### ANALYSEWERTE

**Alkohol** | 14,5 vol.%  
**Restzucker** | 1 g/l  
**Säure** | 6 g/l

### EMPFEHLUNGEN

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