

Mittelburgenland DAC Ried FABIAN 2017



STECKBRIEF

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

Ein kräftiger Blaufränkisch-Stil kennzeichnet den eleganten, vollmundigen Wein von der Top-Lage FABIAN. Sein Bukett vereint Aromen von Brombeeren, dunklen Kirschen und Schwarzebeeren kombiniert mit würzigen Anklängen. Die zarten Röstaromen sind perfekt integriert

BEWERTUNGEN

Noch keine

ANALYSEWERTE

Alkohol | 14 vol. %

Restzucker | 1 g/l

Säure | 5,9 g/l

EMPFEHLUNGEN

Speisempfehlung | Martini-Gans, klassisch mit Erdäpfelknödeln u. Rotkraut; Braten im ganzen Stück, Lamm, Steaks und alle Arten von intensiv geschmorten Fleischtopfen

Optimale Serviertemperatur | 15° - 17°