



Mittelburgenland DAC Classic 2017



STECKBRIEF

Einheit | Flasche 0.75 L
Jahrgang | 2017
Riede/Lage | Tschicken
Boden | Braunerde mit Lehm
Alter der Rebstöcke | 18 Jahre
Kultur | Mittelkultur, ca. 5500 Stock/ha
Ernte | Mitte September 2016
Flaschenfüllung | 11. Dezember 2018
Verschlussart | Schraubverschluss

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | temperaturkontrollierte Maischegärung mit BSA, Überbrausen der Maische, Vergärung im Edelstahltank
Ausbau | Edelstahldank

CHARAKTERISTIK

Sortentypisches Bukett, Cassisbeeren, Kirschen, feine Würze, ansprechend; belebendes Säurespiel, griffiges Tannin, Cassislaub, knackig, kühler Touch, lebhafter Sortenvertreter

ANALYSEWERTE

Alkohol | 13,0 vol. %
Restzucker | 1,5 g/l
Säure | 5,6 g/l

EMPFEHLUNGEN

Speisenempfehlung | Pilzgerichte, Reisfleisch, Schweinsbraten, Martinigans, Gerichte mit dunklen Soßen
Optimale Serviertemperatur | 14° - 16°