

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 Edelstahltank, 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 Kirschfrucht, finessenreich strukturiert, mineralisch-salziger Abgang, ein facettenreicher Speisenbegleiter mit Reifepotenzial.
(Falstaff Guide 2018)

BEWERTUNGEN

93 Falstaffpunkte
94 A la Carte Punkte

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°