



Mittelburgenland DAC Reserve Altes Weingebirge – Limited Edition 2017



STECKBRIEF

Einheit | Flasche 0.75 L
Jahrgang | 2017
Riede/Lage | Altes Weingebirge
Boden | Braunerde mit Lehm
Alter der Rebstöcke | 35 Jahre
Kultur | Hochkultur
Ernte | 05. Oktober 2017
Flaschenfüllung | 29. August 2019
Verschlussart | Naturkork

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | traditionelle Maischegärung im temperaturkontrollierten Edelstahltank, BSA im Barrique
Ausbau | 15 Monate in neuen Barriques, danach 5 Monate in 500-L-Fässer

CHARAKTERISTIK

Sehr vielfältiger Aromenbogen von Maulbeeren und Maraschino, auch eingelegte Brombeeren, Moro-Orange und Pfeifentabak, Fenchelsaat und Bitterschokolade, gute Tiefe, angenehm ruhige Art; saftiger Fruchtbogen mit gewohnt kühler Rotbeerigkeit, hochwertigem Toasting und animierender Würze, juveniler Tanninfond, kühler Unterzug, pointierter Abgang, beachtliche Länge. Rüdiger Pröll, Vinaria April 2019

ANALYSEWERTE

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

EMPFEHLUNGEN

Speisenempfehlung | Gehört dorthin, wo großer Rotwein an der Tafel seinen Platz hat: Braten im ganzen Stück, Lamm, Steaks und allen Arten von intensiv geschmorten Fleischtöpfen. Die ausgeprägte Frucht und die kräftige Struktur des TOP-Blaufränkisch bereichern diese Gerichte ungemain.

Optimale Serviertemperatur | 15° - 17°