

Mittelburgenland DAC Ried FABIAN 2018



STECKBRIEF

Trauben | Blaufränkisch
Einheit | Flasche 0.75 L
Jahrgang | 2018
Riede/Lage | FABIAN
Boden | Braunerde mit Lehm
Alter der Rebstöcke | 36 Jahre
Kultur | Hochkultur
Ernte | 25. September 2018
Flaschenfüllung | 2. Feber 2021
Verschlussart | Naturkork

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | traditionelle Maischegärung, Überbrausen der Maische, Vergärung im Edelstahltank, BSA im Holz
Ausbau | 20 Monate im Holz 500 L und 225 L

CHARAKTERISTIK

Eine Vielfalt von schwarzen Beeren, unterlegt von edlen Holznoten bringt die Nase. Am Gaumen knackig-fruchtig sowie saftig-würzig. Sehr gute Struktur, schwarze Oliven, schwarze Kirschfrucht, pointierter Holzeinsatz, harmonisches Tanningerüst, perfekter Sortenausdruck! Ein saftiger Speisenbegleiter.

ANALYSEWERTE

Alkohol | 14 vol.%
Restzucker | 1,2 g/l
Säure | 5,7g/l

EMPFEHLUNGEN

Speisempfehlung | Martini-Gans, klassisch mit Erdäpfelknödeln u. Rotkraut; Braten im ganzen Stück, Lamm, Steaks und alle Arten von intensiv geschmorten Fleischtöpfen
Optimale Serviertemperatur | 15° - 17°