



FABIAN DAC 2011



STECKBRIEF

Einheit | Flasche 0.75 L
Jahrgang | 2014
Riede/Lage | Fabian
Boden | Braunerde mit Lehm
Alter der Rebstöcke | 29 Jahre
Kultur | Hochkultur
Ernte | 28. September 2011
Flaschenfüllung | Mitte Juni 2014
Verschlussart | Schraubverschluss

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | traditionelle Maischegärung, Überbrausen der Maische, Vergärung im Edelstahltank, BSA
Ausbau | 18 Monate im Barriqueausbau

CHARAKTERISTIK

Zwetschken, dunkle Würze, elegante Röstaromen, schwarzer Pfeffer. Stabil, kompakt, wunderbare Länge. Toller Speisenbegleiter.

BEWERTUNGEN

90 Falstaffpunkte
91 A la Carte-Punkte
3 Gläser Wein.pur

ANALYSEWERTE

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