

Mittelburgenland DAC Reserve Altes Weingebirge – Limited Edition 2019



STECKBRIEF

Trauben | Blaufränkisch
Füllereinheiten | Flaschen zu 0,75 L und zu 1,5 L
Jahrgang | 2019
Riede/Lage | Altes Weingebirge
Boden | Braunerde mit Lehm
Alter der Rebstöcke | 37 Jahre
Kultur | Hochkultur
Ernte | 4. Oktober 2019
Flaschenfüllung | 24. Jänner 2022
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

Dunkle Schokolade, zart Kakao, Schwarzkirschen, Brombeeren, Pfeifentabak. Samtig beim Antrinken, Tabak & Schwarzkirsche auch am Gaumen verspürbar, gefolgt von kräftigen Tanninen und zarter Extraktsüße.
Perfekte Balance, trinkanimierend, lang anhaltend, ein großer Mittelburgenländer mit Ausdruck und Potential!

ANALYSEWERTE

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

EMPFEHLUNGEN

Speisempfehlung | Gehört dorthin, wo großer Rotwein an der Tafel seinen Platz hat: Braten im ganzen Stück, Lamm, Steaks und allen Arten von intensiv geschmorten Fleischtopfen. Die ausgeprägte Frucht und die kräftige Struktur des TOP-Blaufränkisch bereichern diese Gerichte ungemein.
Optimale Serviertemperatur | 15° - 17°