



BLAUFRÄNKISCH DAC Reserve Altes Weingebirge 2009



STECKBRIEF

Einheit | Flasche 0.75 L
Jahrgang | 2009
Riede/Lage | Altes Weingebirge
Boden | Braunerde mit Lehm
Alter der Rebstöcke | 27 Jahre
Kultur | Hochkultur
Ernte | 1. und 2. Oktober 2009
Flaschenfüllung | Mitte März 2012
Verschlussart | Naturkork

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | traditionelle Maischegärung im offenen 500 L Eichenfass,
2 – 4 mal Untertauchen der Maische
Ausbau | 30 Monate im kleinen Eichenfass

CHARAKTERISTIK

Ruhige, zurückgenommene Art, dabei vielfältige Aromen von Brombeeren, Sattelleder und Wildkirschen, Zimt und Anis, Pfeifentabak, passender Holzeinsatz, kraftvoll; fleischiges, individuelles Fruchtbild mit beachtlicher Tiefe, Druck und Power, stoffig, lang und kernig nachklingend, Potential – vielversprechend!

BEWERTUNGEN

97 (!) A la Carte-Punkte
94 Falstaffpunkte

ANALYSEWERTE

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

EMPFEHLUNGEN

Speisempfehlung | Rosa gebratener Milchkalbsrücken mit Steinpilzen, Eierschwammerl, Selleriecreme, Kohlrabi und gelbe Rüben (Schwarzer Adler, Jochberg, Tirol)
Optimale Serviertemperatur | 15° - 17°