



Mittelburgenland DAC Reserve Altes Weingebirge – Limited Edition 2020



STECKBRIEF

Einheit | Flasche 0.75 L
Jahrgang | 2020
Riede/Lage | Altes Weingebirge
Boden | Braunerde mit Lehm
Alter der Rebstöcke | 39 Jahre
Kultur | Hochkultur
Ernte | 10. Oktober 2020
Flaschenfüllung | 08. Jänner 2024
Verschlussart | Naturkork

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | traditionelle Maischegärung im temperaturkontrollierten Edelstahltank, BSA im Barrique
Ausbau | 36 Monate in neuen Barriques und 500-L-Fässer

CHARAKTERISTIK

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, dezente Ockerrandaufhellung. Reife Zwetschkenfrucht, frische Brombeeren, kandierte Orangenzesten. Stoffig, schwarze Kirschen, lebendig strukturiert, mineralisch im Abgang, zeigt Länge und Frische, ein anregender Speisenbegleiter mit Reifepotenzial (Falstaff-Guide 2024)

BEWERTUNG

Falstaff | 93 Punkte

ANALYSEWERTE

Alkohol | 14,5 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 Fleischtöpfen. Die ausgeprägte Frucht und die kräftige Struktur des TOP-Blaufränkisch bereichern diese Gerichte ungemein.

Optimale Serviertemperatur | 15° - 17°