



EISENBERG^{DAC} RESERVE RIED FASCHING 2022

Dunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Zart nach Brombeeren und Weichseln, tabakige Nuancen, feine Kräuterwürze. Komplex, straff, rotbeerige Nuancen, reife Tannine, saliner Abgang, zeigt Länge und Reifepotenzial.

<i>Flaschenverschluss:</i>	Kork
<i>Rebsorte:</i>	Blaufränkisch
<i>Jahrgang:</i>	2022
<i>Lagen/Böden:</i>	Eisenberg: Fasching – mittelschwere und schwere Lehm und Tonböden
<i>Alter der Reben:</i>	22 bis 50 Jahre
<i>Lese/Ertrag:</i>	Ende September 2022 / 35 hl pro ha
<i>Gärung/Ausbau:</i>	Traditionelle offene Maische- und Tankvergärung, Pressung nach 21 Tagen, biologischer Säureabbau im Stahltank und 12 Monate Reifung im gebrauchten Barrique und 500 l Fass
<i>Abfüllung:</i>	August 2024

Analysewerte:

Alkohol:	13,5 % Vol.
Säure:	5,9 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Trinktemperatur:	16-18°
Trinkreife:	2024-2036
Flascheninhalt:	0,75 L