

EISENBERG^{DAC} RIED SZAPARY 2022



Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Einladendes Bukett nach Nougat und dunklem Waldbeerenkonfit, zart nach Heidelbeeren, kandierte Veilchen. Komplex, engmaschig, samtiges Tannin, balancierter Säurebogen, Erdbeerkonfitüre im Abgang, gut strukturierter Speisenbegleiter.

<i>Flaschenverschluss:</i>	Kork
<i>Rebsorte:</i>	Blaufränkisch
<i>Jahrgang:</i>	2022
<i>Lagen/Böden:</i>	Eisenberg: Szapary – Schiefergestein, eisenhaltige Lehm Böden
<i>Alter der Reben:</i>	22 bis 50 Jahre
<i>Lese/Ertrag:</i>	Ende Sept. 2022 / 38 hl pro ha
<i>Gärung/Ausbau:</i>	Traditionelle offene Maische- und Tankvergärung, Pressung nach 14 bis 21 Tagen, biologischer Säureabbau imahltank und 12 Monate Reifung in gebrauchten Fässern und großem Holzfass.
<i>Abfüllung:</i>	September 2024

Analysewerte:

Alkohol:	13 % Vol.
Säure:	5,9 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Trinktemperatur:	16-18°
Trinkreife:	2024-2035
Flascheninhalt:	0,75 L