

EISENBERG ^{DAC} RESERVE DIABAS 2019



Dunkles Rubingranat, tiefer Kern, violette Reflexe, dezente Ockerrandaufhellung. Frische Herzkirschen, rote Waldbeeren, ein Hauch von Nougat, mit Orangenzenen unterlegt, mineralischer Touch, facettenreiches Bukett. Stoffig, saftig, frische Herzkirschen, lebendig strukturiert, feine Fruchtsüße, reife Tannine, mineralisch-salzig, gut anhaftend, sicheres Reifepotenzial.

Flaschenverschluss: Kork

Rebsorte: Blaufränkisch

Jahrgang: 2019

Lagen/Böden: Eisenberg: Saybritz – Braunerde mit Felsanteilen, trockene Schieferböden
Eisenberg: Fasching – mittelschwere Tonböden
Eisenberg: Reihburg – Grün- u. Blauschiefer, sandige Lehmböden

Alter der Reben: 22 bis 50 Jahre

Lese/Ertrag: Mitte Oktober 2019 / 38 hl pro ha

Gärung/Ausbau: Maischegärung im Stahltank und traditionellen offenen Gärständer, Pressung nach 18 bis 21 Tagen, biologischer Säureabbau und 18 Monate Lagerung in neuen und gebrauchten Fässern

Abfüllung: September 2021

Analysewerte:

| | |
|------------------|-----------|
| Alkohol: | 14 % Vol. |
| Säure: | 5,9 g/l |
| Restzucker: | 1,0 g/l |
| Trinktemperatur: | 16-18° |
| Trinkreife: | 2021-2047 |
| Flascheninhalt: | 0,75 L |

Auszeichnungen: Falstaff 97 Punkte