

EISENBERG^{DAC} RESERVE 2020



Intensives Rubinrot, violetter Schimmer, am Rand ein Ockerton. Raffinierte Noten von Schiefer, Brombeeren, etwas Sanddorn, Orangenschale. Mittlere Komplexität, rote Frucht, frische Säure, reife Tannine, schlank im Abgang, salziger Nachgeschmack, ein leichtfüßiger Speisenbegleiter.

<i>Flaschenverschluss:</i>	Kork
<i>Rebsorte:</i>	Blaufränkisch
<i>Jahrgang:</i>	2020
<i>Lagen/Böden:</i>	Eisenberg: Szapary – Schiefergestein, eisenhaltige Lehm Böden, Eisenberg: Fasching – mittelschwere und schwere Tonböden, Eisenberg: Saybritz – Grün- u. Blauschiefer, mittelschwere und schwere Lehm Böden, Eisenberg: Reihburg – Grün- u. Blauschiefer, mittelschwere und schwere Lehm Böden
<i>Alter der Reben:</i>	8 bis 18 Jahre
<i>Lese/Ertrag:</i>	Mitte Oktober 2020 /3,5 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>	Juli 2022

Analysewerte:

Alkohol:	13 % Vol.
Säure:	5,9 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Trinktemperatur:	16-18°
Trinkreife:	2022-2032
Flascheninhalt:	0,75 L