



EISENBERG^{DAC} 2023

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Brombeernuancen, reife Kirschen, dezente Kräuterwürze. Saftig, feine Fruchtsüße, eingebundene Tannine, frisch strukturiert, mineralisch-salzig im Nachhall, ein facettenreicher Speisenbegleiter.

Flaschenverschluss: Schraubverschluss

Rebsorte: Blaufränkisch

Jahrgang: 2023

Lagen/Böden: Csaterberg: Süßwasseropal – tiefgründige, lehmige u. eisenhaltige Böden
Eisenberg: Hummergraben – tonige – sandige, eisenhaltige Lehm Böden
Deutsch Schützen: Bründlgfangen – eisenhaltige, mittelschwere Lehm Böden

Alter der Reben: 8 bis 40 Jahre

Lese/Ertrag: Anfang Oktober 2023 / 45 hl pro ha

Gärung/Ausbau: Maischegärung im Stahltank, Pressung nach zehn Tagen, biologischer Säureabbau im Stahltank, 9 Monate im großen Holzfass

Abfüllung: Juli 2025

Analysewerte:

Alkohol:	13 % Vol.
Säure:	5,7 g/l
Restzucker:	0,7 g/l
Trinktemperatur:	16-18°
Trinkreife:	2025-2037
Flascheninhalt:	0,75 L

