

STUBITS Eisenberg DAC



Rebsorten: 100% Blaufränkisch
Jahrgang: 2013
Rieden: Kleincsater, Hochcsater



Bodenart: vorwiegend Lehmböden mit einzigartigen Opalvorkommen und Schieferanteilen, teilweise sandig bis steinig

Alter der Rebstöcke: 11 – 28 Jahre

Lese: am 10., 18. Und 19. Oktober 2013

Gärung/Ausbau: Spontangärung, Maischestandzeit von 7-14 Tagen, anschließend schonende Pressung, Ausbau im Stahltank und im großen Holzfass

Abfüllung: 31. Juli 2014 in 0,75 l Flaschen mit Schraubverschluss

Analyse: 12,5% vol. Alkohol; 1 g/l RZ; 5,9 g/l Säure

Beschreibung: saftige rote Frucht mit viel Würze, zart nach Wildkirsch und Ribisel in der Nase wie am Gaumen, saftig und elegant, kräftige Säure, mineralisch, komplex und balanciert, würzig im langen Hall

optimale Trinkreife: 2014-2020 bei 16° Celsius