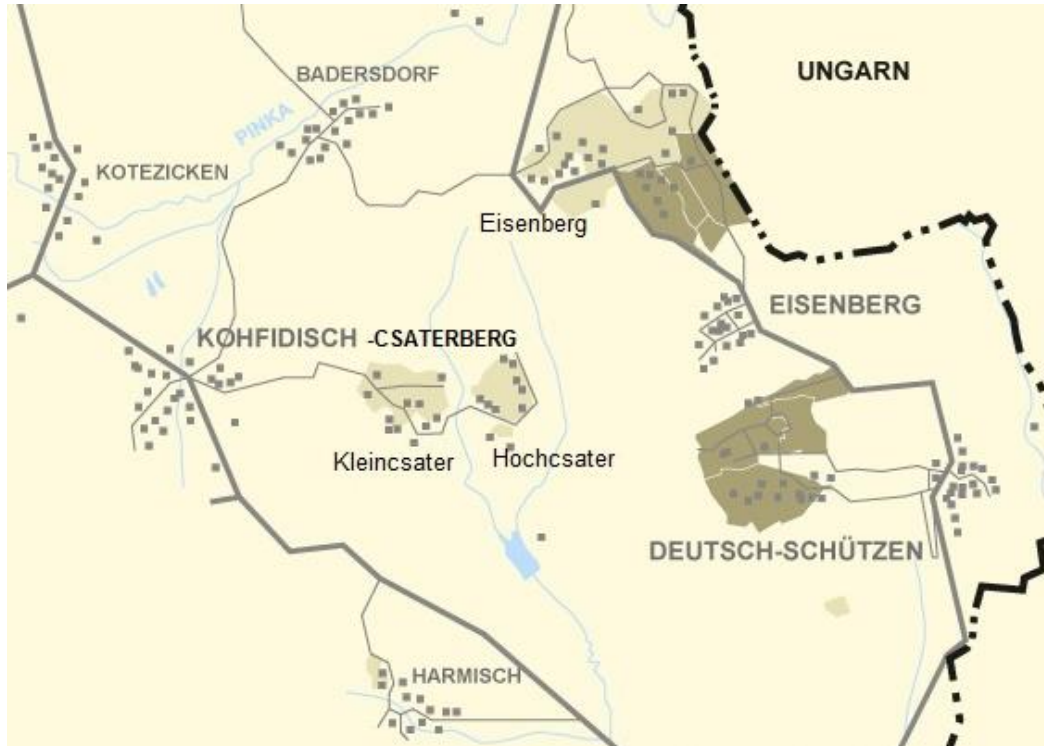


STUBITS Eisenberg DAC



Rebsorten: 100% Blaufränkisch
Jahrgang: 2015
Rieden: Kleincsater, Hochcsater



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

Alter der Rebstöcke: 15 – 35 Jahre

Lese: am 10. und 14. Oktober 2015

Gärung/Ausbau: Spontangärung, Maischestandzeit von 7-10 Tagen, anschließend schonende Pressung, Ausbau imahltank

Abfüllung: 7. Feber 2017 in 0,75 l Flaschen mit Schraubverschluss

Analyse: 12,5% vol. Alkohol; 1 g/l RZ; 5,8 g/l Säure

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

Trinkempfehlung: 2017-2022 bei 16° Celsius