

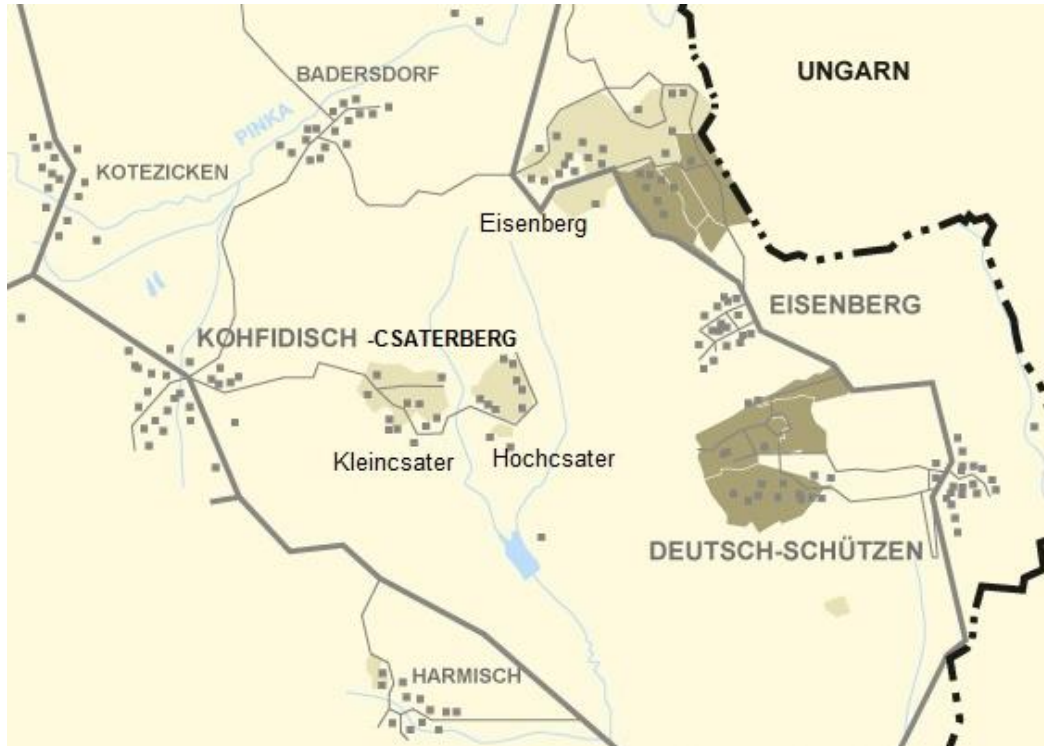
STUBITS Eisenberg DAC Reserve



Rebsorten: 100% Blaufränkisch

Jahrgang: 2013

Rieden: Kleincsater



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

Alter der Rebstöcke: 12 – 32 Jahre

Lese: am 21. Oktober 2013

Gärung/Ausbau: Spontangärung, Maischestandzeit von 28 Tagen, anschließend schonende Pressung, BSA im Holz und Ausbau in gebrauchten Barrique

Abfüllung: 17. Feber 2015 in 0,75 l Flaschen mit Schraubverschluss

Analyse: 13,8% vol. Alkohol; 1 g/l RZ; 5,8 g/l Säure

Beschreibung: sehr gehaltvolles dunkelfruchtiges Bukett, Anklänge nach Kaffearomen, am Gaumen dicht und komplex, toller Charakter, erdig-würzige Noten, mineralische Länge, viel (Lager-)Potential

optimale Trinkreife: 2016-2022 bei 16° Celsius