

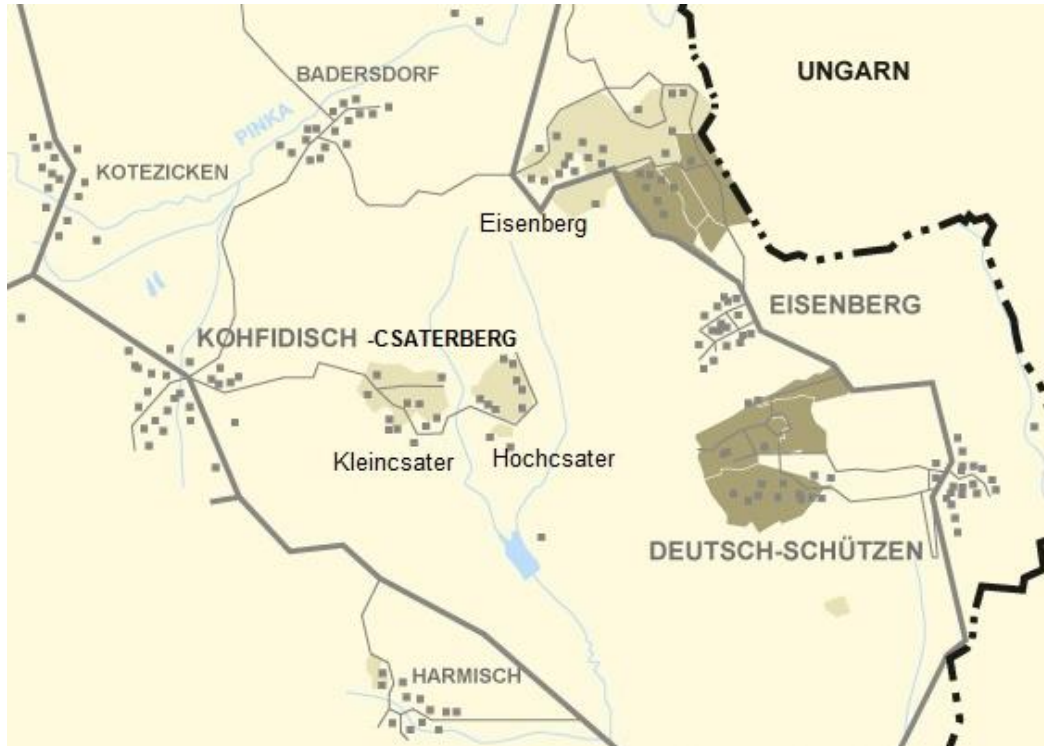
# STUBITS Eisenberg DAC Reserve



Rebsorten: 100% Blaufränkisch

Jahrgang: 2015

Rieden: Kleincsater



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

Alter der Rebstöcke: 15 Jahre

Lese: am 17. Oktober 2015

Gärung/Ausbau: Spontangärung, Maischestandzeit von 18-25 Tagen, anschließend schonende Pressung, BSA und Ausbau im gebrauchten 500 l Fass

Abfüllung: 25. August 2017 in 0,75 Flaschen mit Schrauber und Naturkork

Analyse: 13,7% vol. Alkohol; 1,1 g/l RZ; 5,6 g/l Säure

Beschreibung: sehr feinnervige Aromen, Anklänge nach Pfeffer, am Gaumen dann eleganter Körper, mineralisch-straff, getragen von einer langen engen Struktur mit festem Kern

optimale Trinkreife: 2018-2025 bei 16° Celsius