

Datenblatt

Name:	Gonzalo
Jahrgang:	2011
Sorten:	Eisenberg DAC Reserve - Blaufränkisch
Herkunft und Boden:	Deutsch Schützen Ried Adaxl Eisenberg Ried Szapary schwerer tiefer Lehmboden und grüner Schiefer
Alter der Rebstöcke:	25 – 40 Jahre
Ernte:	Handlese mit Kleinstkisten Anfang Oktober nach mehrfachem ausdünnen der Trauben
Gärung und Ausbau:	In offenem Bottich vergoren schonende Pressung nach 25 Tagen biologischer Säureabbau imahltank Lagerung 1/3 im neuen Tonneaux, 2/3 im gebrauchten Tonneaux
Füllung:	15. Februar 2014
Flaschenzahl:	2500 + 80 Magnum
Alkohol:	13,5 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l
Säure:	5,5 g/l
Charakteristik:	Kräftiges Rubingranat, zarte violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Einladende schwarze Frucht nach Brombeeren, feine Kräuterwürze, tabakige Nuancen, etwas Nougat. Elegant, saftige Amarenakirsche, mittlerer Körper, feine Tannine, leichtfüßig und frisch, mineralisch, angenehme Weichselfrucht im Abgang.
Serviertemperatur:	18°C
Trinkreife:	2014 – 2020
Speisempfehlung:	
Auszeichnungen:	A LA Carte 01/2014 - 92 Punkte Falstaff 04/2014 - 90 Punkte Falstaff Weinguide 2014 - 90 Punkte A LA Carte Wein-Führer 2015 - 91 Punkte Gault&Millau Weinguide 2015 - 16 Punkte AWC 2014 - Siegel der Jury Falstaff Rotweinguide 2015 - 90 Punkte Wirt+Winzer Rotweinguide 2015 - 5 Gläser