

Datenblatt

Name:	gonzalo
Jahrgang:	2012
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 während der Gärung und im Stahltank Lagerung 1/3 im neuen Tonneaux, 2/3 im gebrauchten Tonneaux
Füllung:	10.04.2015
Flaschenzahl:	1.500 Flaschen 0,75l + 60 Magnums
Alkohol:	13,5 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l
Säure:	5,7 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:	2015 – 2022
GTIN:	9120065510120 für 0,75 l 9120065510182 für 1,50 l
Speisenempfehlung:	
Auszeichnungen:	Falstaff Rotweinguide 2015 - 90 Punkte A LA CARTE 01/2015 - 91 Punkte next.generation wein.pur 02/2015 - 90 Punkte Eisenberg-Trophy 2015 - 2. Platz in der Kategorie Blaufränkisch Reserve A LA CARTE Wein-Führer 2016 - 92 Punkte Gault Millau Wein-Führer 2016 - 17,5 Punkte