

Datenblatt

Name: gonzalo
Jahrgang: 2013
Sorten: Eisenberg DAC Reserve - Blaufränkisch
Herkunft und Boden: Deutsch Schützen Ried Adaxl, Ried Weinberg
Eisenberg Ried Szapary
schwerer tiefer Lehm Boden 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 28 Tagen
biologischer Säureabbau während der Gärung und imahltank
Lagerung 1/3 im neuen Tonneaux, 2/3 im gebrauchten Tonneaux
(Zweitfüllungen und Drittfüllungen)
Füllung: 27. Mai 2016
Flaschenzahl: 1600 Flaschen + 65 Magnums
Alkohol: 13,5 % Vol.
Restzucker 1,0 g/l
Säure: 5,6 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 – macht Lust auf ein zweites Glas.
Serviertemperatur: 18°C
Trinkreife: 2016 – 2025
GTIN: 9120065510120 für 0,75 l
9120065510182 für 1,50 l
Speisenempfehlung:
Auszeichnungen: Falstaff Rotweinguide 2016 - 90 Punkte
A LA CARTE 01 2016 - 94 Punkte – Grand Cru Sieger Blaufränkisch
Meiningers Weinwelt 6 2016 - 92 Punkte
Falstaff Weinguide 2016/17 - 90 Punkte
A LA CARTE Wein-Führer 2017 - 93 Punkte – Best of Südburgenland
Gault&Millau Weinguide 2017 - 16 Punkte
A LA CARTE 04 2016 - 93 Punkte



Wirt+Winzer 2017 - 18 Punkte
Meiningers Weinwelt 2 2017 - 90 Punkte
Tasted 100% blind - 90 Punkte