

Datenblatt

Name:	trinculo
Jahrgang:	2008
Sorten:	Blaufränkisch
Herkunft und Boden:	Deutsch Schützen Ried Mitterberg Eisenberg Ried Szypary mineralischer Lehm und Schiefer
Alter der Rebstöcke:	10 – 25 Jahre
Ernte:	Handlese mit Kleinstkisten Ende September nach mehrfachem ausdünnen der Trauben
Gärung und Ausbau:	In offenem Bottich vergoren schonende Pressung nach 18 Tagen biologischer Säureabbau im Stahltank Lagerung 50% im Stahltank, 50% im gebrauchten Tonneaux
Füllung:	19. August 2010
Flaschenzahl:	1500
Alkohol:	13,0 % Vol.
Restzucker	1,5 g/l
Säure:	5,1 g/l
Charakteristik:	Der im gebrauchten Holz ausgebaute Blaufränkische von den bis zu 25-jährigen Weingärten des Weingutes StephanO ist ein sehr fruchtbetonter Sortenvertreter mit einem ausgewogenen Spiel zwischen Frucht und Säure. Typisch erdig-mineralische Würze, feurig, lebendig, ein Hauch von dunklen Beeren, eleganten Röstaromen und weiche Tannine.
Serviertemperatur:	18°C
Trinkreife:	2012 - 2016
Speisenempfehlung:	
Auszeichnungen:	wein.pur -- 2 Gläser (Sehr Gut) wein.pur Guide bis € 10.-- -- 2 Gläser (Sehr Gut) wirt+winzer Rotweinguide 2012 -- 5 Gläser wein-plus.de -- 83 Punkte (Sehr Gut) Kutscher Wiener Sommelierverband – 89+