

Datenblatt

Name:	trinculo
Jahrgang:	2010
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 am 9. Oktober 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:	13. März 2012
Flaschenzahl:	2800
Alkohol:	13,0 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l
Säure:	5,5 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, Bitterschokolade, eleganten Röstaromen und weiche Tannine.
Serviertemperatur:	18°C
Trinkreife:	2012 - 2016
Speisenempfehlung:	
Auszeichnungen:	AWC 2012 – Siegel der Jurie wein.pur 6/2012 -- 3 Gläser/89 Punkte (Ausgezeichnet) Falstaff Rotweinguide 2013 -- 86 Punkte