

Datenblatt

Name:	trinculo – Eisenberg DAC
Jahrgang:	2011
Sorten:	Blaufränkisch
Herkunft und Boden:	Deutsch Schützen Ried Adaxl Eisenberg Ried Szypary und Vollwind mineralischer, eisenhaltiger 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 20 Tagen biologischer Säureabbau im Stahltank Lagerung 50% im Stahltank, 50% im gebrauchten Tonneaux
Füllung:	15. März 2013
Flaschenzahl:	2700 + 100 Magnum
Alkohol:	13,0 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l
Säure:	5,4 g/l
Charakteristik:	Der zur Hälfte im Stahltank und im gebrauchten großen 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:	2013 – 2017
Speisempfehlung:	
Auszeichnungen:	A LA Carte 01/2013 - 90 Punkte Eisenberg Trophy 2013 – Sieger in der Kategorie Blaufränkisch Klassik Falstaff Weinguide 2013 - 88 Punkte A LA Carte Wein-Führer 2014 - 90 Punkte Falstaff Eisenberg DAC-Cup 2013 - 88 Punkte AWC Vienna 2013 - Silbermedaille wein.pur bis € 15,- - gut (ein Glas / 77 Punkte) Bruckner a3 10/2013 - 87 Punkte Falstaff Rotweinguide 2014 -- 88 Punkte Weinwischer 12/2013 - 17/20 Punkte



wein.pur 01/2014 - ausgezeichnet (3 Gläser) / 86 Punkte
wirt+winzer Rotweinguide 2014 - 5 Gläser