

Datenblatt

Name:	trinculo – Eisenberg DAC
Jahrgang:	2012
Sorten:	Blaufränkisch
Herkunft und Boden:	Deutsch Schützen Ried Adaxl und Mitterberg 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 imahltank Lagerung 50% im Stahlhank, 50% im gebrauchten Tonneaux
Füllung:	15. Februar 2014
Flaschenzahl:	5000 + 250 Magnum
Alkohol:	13,5 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l
Säure:	5,2 g/l
Charakteristik:	Der zur Hälfte im Stahlhank 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:	2014 – 2019
Speisenempfehlung:	
Auszeichnungen:	A LA Carte 01/2014 - 90 Punkte Falstaff Weinguide 2014 - 88 Punkte Vinaria 06/2014 - 3 Trauben AWC 2014 - Silbermedaille A LA Carte Wein-Führer 2015 - 89 Punkte Wirt+Winzer Rotweinguide 2015 - 4 Gäser