

Mittelburgenland DAC Reserve Glimmerschiefer 2017



| | |
|------------------------|--|
| WEINGUT: | JULIANA WIEDER |
| KELLERMEISTER: | Georg Wieder |
| HERKUNFT: | Mittelburgenland, Österreich |
| QUALITÄTSSTUFE: | DAC Reserve |
| REBSORTEN: | 100 % Blaufränkisch |
| REBSTÖCKE: | 50 Jahre und älter |
| LAGE: | die Trauben stammen aus der Großlage Hochberg in Neckenmarkt wo karger Schieferboden vorherrscht |
| ERNTE: | selektive Handlese |
| VINIFIKATION: | spontan im Holz vergoren, 20 Tage auf der Maische, biologischer Säureabbau im Holzfass |
| AUSBAU: | 15 Monate in 500 l Eichenfässern und gebrauchten 225l Barriquefass |
| ALKOHOLGEHALT: | 14 vol. % |
| RESTZUCKER: | 1,4 g/l |
| SÄURE: | 5,5 g/l |
| ALLERGENE: | Sulfite |
| INHALT: | 0,75 l |
| SERVIERTEMP.: | 16 - 18°C |
| TRINKREIFE: | 2020-2028 |

SENSORIK: dunkle Beere, zart blättrig unterlegte Waldbeere, würzig; Kräuternoten; feine Frucht; komplex, saftig, elegante Textur, feine gut integrierte Tannine, salzige Mineralität, lang anhaltend; gutes Reifepotential

EMPFEHLUNG: ideal Rind, Wild, Lamm; Beispielsweise zu Rinderfilet mit Schmorgemüse, Wildschweinbraten mit Beerenkonfit.