

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 Ried Hochberg in Neckenmarkt, wo karger Schieferboden vorherrscht
ERNTE:	selektive Handlese
VINIFIKATION:	spontan im Holz vergoren, biologischer Säureabbau im Holzfass
AUSBAU:	in 500l Eichenfässern und gebrauchten 225l Barriques
ALKOHOLGEHALT:	14 vol. %
RESTZUCKER:	1,5 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.