

## Mittelburgenland DAC Reserve 2009



|                        |   |
|------------------------|---|
| <b>WEINGUT:</b>        | JULIANA WIEDER  |
| <b>KELLERMEISTER:</b>  | Georg Wieder  |
| <b>HERKUNFT:</b>       | Mittelburgenland, Österreich  |
| <b>QUALITÄTSSTUFE:</b> | DAC Reserve   |
| <b>REBSORTEN:</b>      | 100 % Blaufränkisch   |
| <b>REBSTÖCKE:</b>      | 45 bis 60 Jahre alt   |
| <b>LAGEN:</b>          | die Trauben stammen aus Weingärten der Lagen Bodigraben und Sonnensteig   |
| <b>ERNTE:</b>          | selektive Handlese  |
| <b>VINIFIKATION:</b>   | Achtzehn Tage Maischegärung in kleinen Holzgärständen, traditionelles händisches Untertauchen des Maischekuchens, BSA im Holzfass |
| <b>AUSBAU:</b>         | 24 Monate in neuen Barriques, danach 1 Jahr im großen Holzfass  |
| <b>ALKOHOLGEHALT:</b>  | 14,5 vol. %   |
| <b>RESTZUCKER:</b>     | 1 g/l   |
| <b>SÄURE:</b>          | 5,9 g/l   |
| <b>ALLERGENE:</b>      | Sulfit  |
| <b>INHALT:</b>         | 0,75 l  |
| <b>SERVIERTEMP.:</b>   | 18°C  |
| <b>TRINKREIFE:</b>     | 2015-2020   |

**SENSORIK:** dunkles Rubingranat; dunkle Beeren, zarter Kräuterwürze und Nougatanklängen; fein mineralisch mit finessenreichem Tannin am Gaumen; lang anhaltend im Abgang

**EMPFEHLUNG:** ideale Begleitung zu Wildgerichten und rotem Fleisch, sowie reifen Hart- und Weichkäsen

**AUSZEICHNUNGEN:** Österreich Rotwein Guide 2015: 5 Gläser – „Weltklasse“; Wein Guide Österreich Rot 2013: 5 Gläser; Falstaff Rotweinguide 2013: 93 Punkte; wein.pur (6/13) Mittelburgenland DAC Verkostung: 4 Gläser 91 Punkte „exzellent“ – am höchsten bewerteter Wein; Salonwein 2012; Vinaria Weinguide 2012 / 13: TOP (entspricht der Höchstwertung von 5 Sternen); ÖGZ-Rotweincup 2012: vier Gläser