

## Mittelburgenland DAC Ried Hochberg 2016



<b>WEINGUT:</b>	JULIANA WIEDER
<b>KELLERMEISTER:</b>	Georg Wieder
<b>HERKUNFT:</b>	Mittelburgenland, Österreich
<b>QUALITÄTSSTUFE:</b>	DAC
<b>REBSORTEN:</b>	100 % Blaufränkisch
<b>REBSTÖCKE:</b>	20 - 30 Jahre alt
<b>LAGE:</b>	Hochberg, schottriger Schiefer und sandiger Lehm
<b>ERNTE:</b>	selektive Handlese
<b>VINIFIKATION:</b>	kontrollierte Maischegärung, BSA im Holzfass
<b>AUSBAU:</b>	12 Monate im traditionellen, großen Holzfass
<b>ALKOHOLGEHALT:</b>	13,5 vol. %
<b>RESTZUCKER:</b>	1,2 g/l
<b>SÄURE:</b>	5,3 g/l
<b>ALLERGENE:</b>	Sulfite
<b>INHALT:</b>	0,75 l
<b>SERVIERTEMP.:</b>	15°C
<b>TRINKREIFE:</b>	2018 - 2023

**SENSORIK:** mittleres Rubingranat mit violetten Reflexen, in der Nase typisch Blaufränkisch - fruchtig-würzige Aromen, einladende Fruchtnoten, am Gaumen knackige Frucht, Kirschen u. Brombeeren mit Kräuterwürze unterlegt, feine Mineralik, balanciertes Säurespiel, reifes saftiges Tannin, tiefgründiger Charakter

**EMPFEHLUNG:** ideal zu kalten Vorspeisen wie Roastbeef, verschiedenen Terrinen und Pasteten und gegrilltem dunklen Fleisch