

Datenblatt

Name:	gonzalo
Jahrgang:	2008
Sorten:	Eisenberg DAC Reserve - Blaufränkisch
Herkunft und Boden:	Deutsch Schützen Ried Adaxl
Alter der Rebstöcke:	25 – 40 Jahre
Ernte:	Handlese mit Kleinstkisten Ende September nach mehrfachem ausdünnen der Trauben
Gärung und Ausbau:	In offenem Bottich vergoren schonende Pressung nach 21 Tagen biologischer Säureabbau im Stahltank Lagerung 50% im neuen Tonneaux, 50% im gebrauchten Tonneaux
Füllung:	19. August 2010
Flaschenzahl:	1500
Alkohol:	13,5 % Vol.
Restzucker	0,8 g/l
Säure:	5,2 g/l
Charakteristik:	Die 16-18 Monate im Holzfass gereifte Eisenberg DAC Reserve von den bis zu 40-jährigen Weingärten präsentiert sich sehr samtig, geschmeidig und elegant. Umweht von einem intensiven Beerenaroma und sanftem Holz bietet ein wuchtiger Abgang perfektes Trinkvergnügen.
Serviertemperatur:	18°C
Trinkreife:	2012 - 2020
Speisenempfehlung:	
Auszeichnungen:	wein.pur 06/2010 -- 3 Gläser (Ausgezeichnet) 9. paneuropäische Rotweinwettbewerb -- Goldmedaille wein.pur 05/2011 -- 2 Gläser (Sehr Gut) wirt+winzer Rotweinguide 2012 -- 4 Gläser wein-plus.de -- 87 Punkte (Ausgezeichnet) A LA Carte Wein-Führer 2014 - 91 Punkte