

Datenblatt

Name:	Gonzalo
Jahrgang:	2009
Sorten:	Eisenberg DAC Reserve - Blaufränkisch
Herkunft und Boden:	Deutsch Schützen Ried Adaxl schwerer tiefer Lehmboden
Alter der Rebstöcke:	25 – 40 Jahre
Ernte:	Handlese mit Kleinstkisten am 8. Oktober nach mehrfachem ausdünnen der Trauben
Gärung und Ausbau:	In offenem Bottich vergoren schonende Pressung nach 21 Tagen biologischer Säureabbau im Stahltank Lagerung 1/3 im neuen Tonneaux, 2/3 im gebrauchten Tonneaux
Füllung:	29. August 2011
Flaschenzahl:	2.000
Alkohol:	13,5 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l
Säure:	5,7 g/l
Charakteristik:	Kräftiges Rubingranat, zarte violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Einladende schwarze Frucht nach Brombeeren, feine Kräuterwürze, tabakige Nuancen, etwas Nougat. Elegant, saftige Amarenakirsche, mittlerer Körper, feine Tannine, leichtfüßig und frisch, mineralisch, angenehme Weichselfrucht im Abgang.
Serviertemperatur:	18°C
Trinkreife:	2012 – 2020
Speisenempfehlung:	
Auszeichnungen:	Falstaff Rotweinguide 2013 -- 88 Punkte wein.pur 06/2011 -- 3 Gläser (Ausgezeichnet) Tasted „Austrian Red Wines“ -- 85,5 Punkte wein-plus.de -- 86 Punkte (Ausgezeichnet) selection -- 2 Sterne AWC 2012 – Silbermedaille wein.pur 06/2012 -- 3 Gläser/89 Punkte (Ausgezeichnet) wein.pur -- DAC Reserve Trophy Sieger Vinaria 01/2013 -- Best Buy Blaufränkisch, 16,5 Punkte Meiningers Weinwelt 1/2014 - 86 Punkte Falstaff Rotweinguide 2014 -- 90 Punkte wein.pur 01/2014 -- ausgezeichnet (3 Gläser) / 85 Punkte



A LA Carte Wein-Führer 2015 - 92 Punkte