

Datenblatt

Name:	gonzalo
Jahrgang:	2010
Sorten:	Eisenberg DAC Reserve - Blaufränkisch
Herkunft und Boden:	Deutsch Schützen Ried Adaxl Eisenberg Ried Szapary schwerer tiefer Lehmboden und grüner Schiefer
Alter der Rebstöcke:	25 – 40 Jahre
Ernte:	Handlese mit Kleinstkisten Anfang 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:	15. März 2013
Flaschenzahl:	1250 + 50 Magnum
Alkohol:	13,5 % Vol.
Restzucker	1,2 g/l
Säure:	5,5 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:	2013 – 2020
Speisempfehlung:	
Auszeichnungen:	A LA Carte 01/2013 - 91 Punkte Profil DAC Test 2013 - 4. Platz in der Kategorie Eisenberg DAC Eisenberg Trophy 2013 – Bester Blaufränkisch Reserve 2010 Eisenberg Trophy 2013 – 5. Platz in der Gesamtwertung Blaufränkisch Reserve Falstaff Weinguide 2013 - 90 Punkte A LA Carte Wein-Führer 2014 - 92 Punkte Falstaff Eisenberg DAC-Cup 2013 - 90 Punkte AWC Vienna 2013 - Silbermedaille Meiningers Weinwelt 1/2014 - Bester Kauf Blaufränkisch / 90 Punkte wein.pur bis € 15,- - Beste Blaufränkisch bis € 15,-

stephano

DAS-WEIN-GUT

wein.pur bis € 15,- - 88 Punkt (ausgezeichnet / drei Gläser)
Bruckner a3 10/2013 - 89 Punkte
Falstaff Rotweinguide 2014 -- 90 Punkte
wein.pur 01/2014 -- ausgezeichnet (3 Gläser) / 88 Punkte