

Datenblatt

Name:	Miranda
Jahrgang:	2012
Sorten:	Blaufränkisch rosé
Herkunft und Boden:	Deutsch Schützen Ried Höller Berg Eisenberg Ried Vollwind mineralischer Lehm und Schiefer
Alter der Rebstöcke:	20 – 25 Jahre
Ernte:	Handlese mit Kleinstkisten Anfang September nach mehrfachem ausdünnen der Trauben
Gärung und Ausbau:	100% Direktpressung (kein Saftabzug) Temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank bei maximal 17° C
Füllung:	15. März 2013
Flaschenzahl:	1350
Alkohol:	11,5 % Vol.
Restzucker	7,2 g/l
Säure:	6,3 g/l
Charakteristik:	Ein Terroir-Rose, würzig, mineralisch, fast schon etwas karg, gute Balance, Oregano, Thymian – sehr mediterrän. Hochwertig und komplex. Gute Länge, griffig.
Serviertemperatur:	10°C
Trinkreife:	2013 – 2015
Speisenempfehlung:	
Auszeichnungen:	wein.pur 03/2013 - 2 Gläser (sehr gut) Falstaff Weinguide 2013 - 87 Punkte A LA Carte Wein-Führer 2014 - 89 Punkte AWC Vienna 2013 - Silbermedaille Gault&Millau Weinguide 2015 - 14 Punkte