

Datenblatt

Name: miranda
Jahrgang: 2014
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
Ende September nach mehrfachem ausdünnen der Trauben
Gärung und Ausbau: 100% Direktpressung (kein Saftabzug)
Temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank bei maximal 17° C
Füllung: 12. März 2015
Flaschenzahl: 1.320
Alkohol: 11,5 % Vol.
Restzucker 7,8 g/l
Säure: 6,7 g/l
Charakteristik: Ein Terroir-Rose, würzig, mineralisch, fast schon etwas karg, gute Balance, Oregano, Thymian – sehr mediterran. Hochwertig und komplex. Gute Länge, griffig.
Serviertemperatur: 10°C
Trinkreife: 2015 – 2017
GTIN: 9120065510076
Speisenempfehlung:
Auszeichnungen: genuss.magazin wein.pur 02/2015 - 2 Gläser
wein.pur 03.2015 - sehr gut (3 Gläser)
ÖÖ-Nachrichten - 5. Platz Rosé Verkostung