

Datenblatt

Name:	prospero
Jahrgang:	2013
Sorten:	Eisenberg DAC Reserve - Blaufränkisch
Herkunft und Boden:	Deutsch Schützen und Eisenberg von den ältesten Reben der ältesten Weingärten schwerer tiefer Lehmboden und grüner Verwitterungsschiefer
Alter der Rebstöcke:	25 – 50 Jahre
Ernte:	Handlese mit Kleinstkisten Mitte Oktober nach mehrfachem ausdünnen der Trauben
Gärung und Ausbau:	In offenem Tonneaux vergoren schonende Pressung nach 35 Tagen biologischer Säureabbau und Lagerung in 100% neuen Tonneaux
Füllung:	27.Mai.2016
Flaschenzahl:	1.500 Flaschen 0,75l + 60 Magnums
Alkohol:	14,0 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l
Säure:	6,0 g/l
Charakteristik:	Kräftiges Rubingranat, zarte violette Reflexe, zarter Wasserrand. Zarter Duft nach Orangenesten, zarte Holzwürze, reife Herzkirschen, dazu dunkle Beeren und etwas Vanille und Tabak. Mittlere Komplexität, feine Orangenfrucht, zartes Säurespiel, angenehm weiche Tannine, ein harmonischer Speisebegleiter mit langem zart salzigem Abgang und großem Potential.
Serviertemperatur:	18°C
Trinkreife:	2016 – 2027
GTIN:	9120065510137 für 0,75 l 9120065510199 für 1,50 l
Speisenempfehlung:	
Auszeichnungen:	Falstaff Rotweinguide 2016 - 91 Punkte A LA CARTE 01 2016 - 93 Punkte Meiningers Weinwelt 6 2016 - 88 Punkte Falstaff Weinguide 2016/17 - 91 Punkte A LA CARTE Wein-Führer 2017 - 93 Punkte Gault&Millau Weinguide 2017 - 17 Punkte A LA CARTE 04 2016 - 94 Punkte Tasted 100% blind - 91 Punkte