



GOLDBERG RESERVE 2011

SORTE	Blaufränkisch
HERKUNFT	Deutschkreutz Blaufränkischland
ALKOHOL	13,5 %
SÄURE	5,8 g/l
RESTZUCKER	1 g/l

LAGE/BODEN Goldberg im Alten Weingebirge
Südwesthang
tiefe Lehmböden mit hohem Kalkanteil

ERNTE Selektive Lese von Hand,
Erntemenge cirka 25hl/ha
sorgfältige Nachselektion

GÄRUNG Die Trauben wurden spontan
vergoren, anschließend biologischer
Säureabbau. Natürliche Klärung
durch mehrmaliges Umziehen.

AUSBAU Reifung 18 Monate im neuen Eichenfaß

BESCHREIBUNG Parade-Blaufränkisch von Rebstöcken,
die bereits im Jahr 1947 in der Lage
Goldberg gepflanzt wurden.

Packende Aromatik im Duft mit außeror-
dentlicher Fruchttiefe, dicht, mit reifem
Gerbstoff und vielschichtigen Gewürz-
und Beereneromen

SPEISEEMPFEHLUNG zu Wildgerichten, Lamm- oder Rindfleisch
oder einfach zum Meditieren

TRINKTEMPERATUR 16 - 18 °C