



GOLDBERG 2009 MITTELBURGENLAND DAC

HERKUNFT	Deutschkreutz Blaufränkischland
ALKOHOL	13,5 %
SÄURE	5 g/l
RESTZUCKER	Trocken

LAGE/BODEN Goldberg im Alten Weingebirge, zum Teil seit über 60 Jahren im Ertrag
Tiefe Lehmböden mit hohem Kalkanteil

ERNTE Selektive Lese von Hand, sorgfältige Nachselektion am Sortierband

GÄRUNG Kontrollierte Maischegärung mit natürlicher Spontanhefe, Pressung nach 12 Tagen Maischestandzeit, anschließend biologischer Säureabbau, natürliche Klärung durch mehrmaliges Umziehen des Weines

AUSBAU Reifung 10 Monate im kleinen Faß

BESCHREIBUNG Tiefdunkles Rubinrot mit violetten Reflexen, feinfruchtiger Duft nach Zwetschken sowie Beerenkonfit, am Gaumen würzig, geschmeidige Tannine, langer Abgang.

Ein mineralischer Blaufränkisch aus dem ältesten Weingarten von Deutschkreutz.

SPEISEEMPFEHLUNG Idealer Essensbegleiter zu Nudel-, Rind-, Wild- und Lammgerichten

TRINKTEMPERATUR 16 - 18 °C