



GOLDBERG 2010 MITTELBURGENLAND DAC

HERKUNFT	Deutschkreutz Blaufränkischland
ALKOHOL	14 %
SÄURE	5,6 g/l
RESTZUCKER	1 g/l

LAGE/BODEN	Goldberg im Alten Weingebirge, erste Erwähnung im 13. Jhd. Südwesthang Tiefe Lehmböden mit hohem Kalkanteil
ERNTE	Selektive Lese von Hand, sorgfältige Nachselektion
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 gebrauchten Faß
BESCHREIBUNG	Ein edler Blaufränkisch der Lage Goldberg. Helles Rubinrot, dunkle Beeren in der Nase. Voller Körper mit reifen Tanninen und würzigen Aromen von Brombeeren bis Pfeffer am Gaumen. Animierende Eleganz. Mineralische Anklänge. Langer Abgang.
SPEISEEMPFEHLUNG	Harmoniert mit Wildgerichten, Kalbsleber, Wildgeflügel wie Fasan oder gebratenem Rindfleisch.
TRINKTEMPERATUR	14 -16 °C
LAGERFÄHIGKEIT	8 - 10 JAHRE