



## GOLDBERG 2014 MITTELBURGENLAND DAC

HERKUNFT	Deutschkreutz Blaufränkischland
ALKOHOL	13,5 %
SÄURE	4,9 g/l
RESTZUCKER	1 g/l

**LAGE/BODEN** Goldberg im Alten Weingebirge, zum Teil seit über 60 Jahren im Ertrag 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 kleinen Faß

**BESCHREIBUNG** Ein edler Blaufränkisch von der alten Lage Goldberg.

Viel Fruchtcharme im Duft, feingliedrig und elegant mit reifem, animieren dem Tannin am Gaumen.  
Ein ernsthafter Wein und doch vergnüglich zu trinken.

**SPEISEEMPFEHLUNG** Harmoniert mit Wildgerichten, Kalbsleber, Wildgeflügel wie Fasan oder gebratenem Rindfleisch.

**TRINKTEMPERATUR** 14 -16 °C