



GOLDBERG RESERVE 2010

SORTE	Blaufränkisch
HERKUNFT	Deutschkreutz Blaufränkischland
ALKOHOL	13,9 %
SÄURE	5,4 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.

Dunkles Rubingranat. In der Nase
herrliche Beerenfrucht mit zarten Tabak-
noten und ein Hauch von Herzkirschen.
Straffe Tannine und würziger Nachhall.
Gutes Zukunftspotenzial.

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

TRINKTEMPERATUR 16 - 18 °C