



GOLDBERG RESERVE 2012

SORTE Blaufränkisch

HERKUNFT Deutschkreutz
 Blaufränkischland

ALKOHOL 14 %

SÄURE 5,6 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 22 Monate im neuen Eichenfaß

BESCHREIBUNG Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern,
 Beerenfrucht. Saftige Brombeerfrucht,
 Lakritze, gut eingebaute Tannine,
 mineralischer Nachhall, reife Kirschen-
 frucht und Würze im Finale, ein Wein mit
 großem Potenzial.

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

TRINKTEMPERATUR 16 - 18 °C

LAGERFÄHIGKEIT 10 Jahre und mehr
 vor dem Genuss dekantieren