



GOLDBERG 2011 MITTELBURGENLAND DAC

HERKUNFT	Deutschkreutz Blaifränkischland
ALKOHOL	13,3 %
SÄURE	5,3 g/l
RESTZUCKER	1,1 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 Blaifränkisch der Lage Goldberg. Dunkles Rubingranatrot. Beerenkonfit u. Fruchtcharme in der Nase, feingliedrig und elegant mit reifem, animierendem Tannin am Gaumen – elegant und verführerisch.
SPEISEEMPFEHLUNG	Harmoniert mit Wildgerichten, Kalbsleber, Wildgeflügel wie Fasan oder gebratenem Rindfleisch.
TRINKTEMPERATUR	14 -16 °C
LAGERFÄHIGKEIT	8 - 10 JAHRE