



GOLDBERG 2013 MITTELBURGENLAND DAC

HERKUNFT	Deutschkreutz Blaifränkischland
ALKOHOL	13,5 %
SÄURE	5 g/l
RESTZUCKER	1,3 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 Blaifränkisch 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