

**Mittelburgenland DAC
Reserve 2008**

Blaufränkisch

Sorte:

Altes Weingebirge,
schwerer Lehmboden
ca. 35 jährige Rebstöcke

Herkunft:

Boden:

Oktober 2008

Ernte u.
Ausbau:

Vergoren im Holzgärständer,
im Barrique ausgebaut

abgefüllt am 06.05.2010

Charakteristik:

Tiefes Rubin
Dezente Nase mit rauchigem Beerenaroma
Eleganter Körper
Struktur und Tannin für die Zukunft

Werte:

13 % Alkohol
5,2 g/l Säure
1,1 g/l Restzucker – extratrocken

Empfehlungen:

Trinkreife – 2010 – 2017
Temperatur – 18 – 20 °C
Essen – dunkles Fleisch (Steaks), Folienkartoffel, Lamm,
geschmorte Ente

Kommentar von
Daniel Bauer:

*Kompaktheit und Dichte vereint mit filigraner Finesse und Mineralität
ergeben einen unvergesslichen Blaufränkier in Reinkultur.“*

