

**Mittelburgenland DAC
Reserve 2009
Vom Lehm**

Sorte: **Blaufränkisch**

Herkunft: Altes Weingebirge,
schwerer Lehmboden

Boden: ca. 35 jährige Rebstöcke

Ernte u.
Ausbau: Oktober 2009
Vergoren im Holzgärständer,
im Barrique ausgebaut

abgefüllt am 07.06.2011

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

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

Empfehlungen: Trinkreife – 2012 – 2020
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.“*

