

Eisenberg DAC Reserve

2015

Region	Südburgenland
Qualitätsstufe	österreichischer DAC Wein
Rebsorten	100 % Blaufränkisch
Weingärten	Die besten und reifsten Blaufränkisch Trauben vom Janosberg sowie aus unseren knapp 30 jährigen Anlagen am Hochberg kommen in die DAC Reserve Der Janosberg ist ein reiner Südhang und seit 2004 mit Merlot und Blaufränkisch bepflanzt.
Boden	Unsere Weinreben stehen auf schweren Lehmböden mit einem hohen Eisengehalt welche die typische Mineralität und Würzigkeit der südburgenländischen Weine hervorbringt.
Ausbau	Der Weine war 21 Tage auf der Maische, nach dem biologischen Säureabbau imahltank kam er dann für ca. 17 Monate in neue Barrique Eichenfässer aus französischer Eiche.
Charakter	Ein dunkler, kräftiger Rotwein der nach dunklen Beeren und etwas Pfeffer duftet, im Geschmack kommen die Saftigkeit sowie eine spürbare Säure in Kombination mit einer gewissen Mineralität zum Tragen. Er hat ein gutes Tanningerüst und ist sehr dicht und gehaltvoll. Der typische Sortencharakter von Blaufränkisch aus dem Eisenberg Gebiet gepaart mit einer langen Barriquelagerung machen diesen Wein sehr lagerfähig.
Alkohol	13,2 vol. %
Restzucker	1,1 g/l
Säure	5,3 g/l
Allergene	Enthält Sulfite
Bestform	2017-2035+
Speisenempfehlung	Dunkles und rotes Fleisch, wie Wild oder Rind, Lamm sowie Gans aber auch Pasta Gerichte
Serviertemperatur	16-18° C, Flasche ein halbe Stunde bis eine Stunde vor dem Genuss öffnen, eventuell dekantieren.