

Datenblatt

Name:	gonzalo
Jahrgang:	2017
Sorten:	Eisenberg DAC Reserve - Blaufränkisch
Herkunft und Boden:	Deutsch Schützen Ried Adaxl, Ried Weinberg und Ried Ratschen Eisenberg Ried Szapary und Fasching schwerer tiefer Lehmboden und grüner Schiefer
Alter der Rebstöcke:	25 – 40 Jahre
Ernte:	Handlese mit Kleinstkisten Anfang Oktober nach mehrfachem ausdünnen der Trauben
Gärung und Ausbau:	In offenem Bottich vergoren schonende Pressung nach 28 Tagen biologischer Säureabbau während der Gärung und im Stahltank Lagerung 1/3 im neuen Tonneaux, 2/3 im gebrauchten Tonneaux (Zweitfüllungen und Drittfüllungen)
Füllung:	16. September 2022
Flaschenzahl:	1700 Flaschen 0,75 l, 45 Magnums, 8 Doppelmagnums
Alkohol:	14,1 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l
Säure:	6,0 g/l
Charakteristik:	Kräftiges Rubingranat, zarte violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Einladende schwarze Frucht nach Brombeeren, feine Kräuterwürze, tabakige Nuancen, etwas Nougat. Elegant, saftige Amarenakirsche, mittlerer Körper, feine Tannine, leichtfüßig und frisch, mineralisch, angenehme Weichselfrucht im Abgang – macht Lust auf ein zweites Glas.
Serviertemperatur:	18°C
Trinkreife:	2022 – 2035
GTIN:	9120065510120 für 0,75 l 9120065510182 für 1,50 l 9120065510373 für 3,00 l
Speisenempfehlung:	
Auszeichnungen:	A LA CARTE Blaufränkisch Grand Cru 01/2020 - 95 Punkte Gault & Millau Weinguide 2021 - 17,5 Punkte / 3 Trauben A LA CARTE Wein-Führer 2021 - 95 Punkte – Die Besten am Eisenberg – Die Besten Rotweine Österreichs Falstaff Weinguide 2020/21 - 93 Punkte – Ehrentafel des Jahrgangs SALON 2022 - Finalverkostung SALON 2023 - Finalverkostung



Wein Burgenland Award 2023 - 93 Punkte, Gold
Vaihinger Löwe - 7. Platz