

Datenblatt

Name:	prospero
Jahrgang:	2017
Sorten:	Eisenberg DAC Reserve - Blaufränkisch
Herkunft und Boden:	Deutsch Schützen und Eisenberg von den ältesten Reben der ältesten Weingärten schwerer tiefer Lehmboden und grüner Verwitterungsschiefer
Alter der Rebstöcke:	25 – 50 Jahre
Ernte:	Handlese mit Kleinstkisten Mitte Oktober nach mehrfachem ausdünnen der Trauben
Gärung und Ausbau:	In offenem Holzbottich vergoren schonende Pressung nach 35 Tagen biologischer Säureabbau und Lagerung in 100% neuen Tonneaux
Füllung:	02.07.2020
Flaschenzahl:	1330 Flaschen 0,75 l, 20 Magnums, 6 Doppelmagnums
Alkohol:	14,0 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l
Säure:	6,0 g/l
Charakteristik:	Kräftiges Rubingranat, zarte violette Reflexe, zarter Wasserrand. Zarter Duft nach Orangenesten, zarte Holzwürze, reife Herzkirschen, dazu dunkle Beeren und etwas Vanille und Tabak. Mittlere Komplexität, feine Orangenfrucht, zartes Säurespiel, angenehm weiche Tannine, ein harmonischer Speisebegleiter mit langem zart salzigem Abgang und großem Potential.
Serviertemperatur:	18°C
Trinkreife:	2020 – 2030
GTIN:	9120065510137 für 0,75 l 9120065510199 für 1,50 l 9120065510441 für 3,00 l
Speisenempfehlung:	
Auszeichnungen:	Gourmetwelten Riedencup rot 2020 - 93 Punkte A LA CARTE Wein-Führer - 95 Punkte – Die Besten am Eisenberg – Die Besten Rotweine Österreichs Falstaff Rotweinguide 2021 - 93 Punkte – Top-Weine des Jahrgangs A LA CARTE Blaufränkisch Grand Cru 01/2021 - 95 Punkte Wein Burgenland Award 2021 - 89,5 Punkte Falstaff Rotweinguide 2022 - 93 Punkte

stephano

DAS-WEIN-GUT

Rot- und Süsswein-Guide 2023 - 95+ Punkte
BGLD Landweinprämierung 2023 - 90,17 Punkte, Goldmedaille
Wein Burgenland Award 2023 - 93 Punkte, Gold
SALON 2023 Finalverkostung
A LA CARTE BF Grand Cru 02/2023 - 95 Punkte