

Datenblatt

Name:	trinculo – Eisenberg DAC
Jahrgang:	2019
Sorten:	Blaufränkisch
Herkunft und Boden:	Deutsch Schützen Ried Adaxl und Mitterberg Eisenberg Ried Szypary und Vollwind mineralischer, eisenhaltiger Lehm und Schiefer
Alter der Rebstöcke:	10 – 25 Jahre
Ernte:	Handlese mit Kleinstkisten Ende September nach mehrfachem ausdünnen der Trauben
Gärung und Ausbau:	In offenem Bottich vergoren schonende Pressung nach 20 Tagen biologischer Säureabbau im Stahltank Lagerung 50% im Stahltank, 50% im gebrauchten Tonneaux
Füllung:	21. April 2023
Flaschenzahl:	1.800 Flaschen, 83 Magnums
Alkohol:	14,8 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l
Säure:	5,6 g/l
Charakteristik:	Der zur Hälfte im Stahltank und im gebrauchten großen Holz ausgebaute Blaufränkische von den bis zu 25-jährigen Weingärten des Weingutes StephanO ist ein sehr fruchtbetonter Sortenvertreter mit einem ausgewogenen Spiel zwischen Frucht und Säure. Typisch erdig-mineralische Würze, feurig, lebendig, ein Hauch von dunklen Beeren, Bitterschokolade, eleganten Röstaromen und weiche Tannine.
Serviertemperatur:	18°C
Trinkreife:	2023 – 2035
GTIN:	9120065510113 für 0,75 l
Speisenempfehlung:	
Auszeichnungen:	A LA CARTE Blaufränkisch Grand Cru 01/2021 - 93 Punkte