

DAS-WEIN-GUT

Ried Fasching - DAC Eisenberg - LAGENWEIN

Ried Fasching war unser erster Lagenwein vom Eisenberg von über 40-jährigen Weinreben.

Herkunft: Die Ried „Fasching“ ist ein Südhang. Diese tiefere Lage mit späterer Vormittagssonne weist ein etwas kühleres Kleinklima auf. Der Gesteinsuntergrund ist sandiger Lehm (Schluff), die Ried ist im Nordosten sandig-kiesig, im Südwesten sandig- tonig und gehört zu den Sedimenten des Pannoniums (ca. 10 Mio. Jahre alt). In ca. 1,5 m Tiefe findet sich der ortstypische Grünschiefer.

Vinifikation: Handlese, 26 Tage Maischestandzeit, Spontangärung in Holzbottichen, biologischer Säureabbau, 36 Monate Lagerung in neuen 500-l-Holzfässern

Verschluss: Naturkork

Weinbeschreibung: Der Wein hat eine intensive Farbtiefe, ein extrem nuanciertes Bukett, Brombeere, Wacholder, dunkle Stachelbeere, körperreich, straff, dicht und engmaschige Struktur, fester Tanninkern, langer Nachhall, sehr gute Frische, mineralisch und straff, ein eleganter Speisenbegleiter mit gutem Reifepotenzial.

Passt ausgezeichnet zu gebratenem Fleisch, wie Geflügel, Lamm, aber auch zu Schmorgerichten.