

StephanO DAS-WEIN-GUT

Ried Saybritz - DAC Eisenberg - LAGENWEIN

Die wahrscheinlich beste Lage am Eisenberg.

Herkunft: Die Ried Saybritz ist ein steil abfallender Südhang, der nördlich und westlich von Wald geschützt wird. Der wärmespeichernde Gesteinsuntergrund besteht aus Grünschiefer, feinlagig und verwittert, präsentiert sich stellenweise mit einer lehmigen Verwitterungsschicht darüber. Die Mineralbestandteile sind zu einem hohen Anteil Feldspat, Amphibol und Epidot, daneben Quarz, Glimmer und ein hoher Anteil an quellfähigen Tonmineralen.

Das einzigartige Mikroklima – sonnig mit konstanter Ventilation – trägt zur Besonderheit dieses Weins ebenso wie das hohe Alter der Rebstöcke bei.

Vinifikation: Handlese, 28 Tage Maischestandzeit, Spontangärung in Holzbottichen, biologischer Säureabbau, 36 Monate Lagerung in neuen 500-l-Holzfässern

Verschluss: Naturkork.

Weinbeschreibung: Ried Saybritz ist eine Weinpersönlichkeit wie sie nur am Eisenberg entstehen kann. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Ockerrandaufhellung. Zart nach Lakritze und Mandarinenzesten, ein Hauch von Cassis, dunkle Mineralik, einladendes Bukett. Saftig, elegant, Schwarze Johannisbeeren, reife, tragende Tannine, feine Extraktsüße im Abgang, zeigt Länge und weiteres Reifepotenzial.

Dieser Wein ist eine facettenreicher Speisenbegleiter, der ideal zu kräftigen Speisen wie z.B einem Rindersteak passt.