

StephanO DAS-WEIN-GUT

Ried Weinberg – DAC Eisenberg - LAGENWEIN

Herkunft: Die 30-jährigen Weingärten für diesen Wein befinden sich inmitten der Ried „Weinberg“ in Deutsch Schützen. Diese Rebstöcke werden im Norden von Eichenwäldern geschützt, die für ein Abschwächen extremer Temperaturschwankungen sorgen. Das Abkühlen der Temperaturen am Abend trägt zu einer starken Aromabildung bei und unterstützt die fruchtbetonten Extrakte des Weins. Die Lage ist gegen Süd-Osten offen zur ungarischen Tiefebene, womit die direkte Sonneneinstrahlung den ganzen Tag über gewährleistet ist und höchste Reifegrade garantiert.

Die Kraft und die besondere mineralische Struktur im Wein holt sich der Rebstock aus dem mittelschweren eisenhaltigem Lehmboden, der nach ca. 3 Meter Tiefe auf eine Grünschiefergesteinsschicht trifft.

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

Verschluss: Naturkork

Weinbeschreibung: Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Ockerrandaufhellung. Nuancen von schwarzen Waldbeeren, Johannisbeeren, frische Orangenzenen, mineralisch unterlegt. Stoffig, elegant, feine Kirschfrucht, lebendig strukturiert, feinkörnige Tannine, mineralisch-salzig im Abgang, bleibt haften, zitroniger Touch im Rückgeschmack.

Passt perfekt zu Wildgerichten oder einfach nur so zum Genießen.