



## Thenau Leithaberg DAC (rot)

Kurzbeschreibung: Ein großer Wein mit Feinheit und Tiefe

Servier-  
und Speiseempfehlung: „Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarter Wasserrand, dunkle Mineralik, zart nach Nougat, reife Zwetschken, mit Brombeerenkonfit unterlegt, attraktives Bukett. Saftig, ellegante Textur, feine Herzkirschen, seidige Tannine, finessereiche Säurestruktur, zeigt gute Länge, sicheres Reifepotenzial!“ Falstaff Rotweinguide 2014. Perfekt zur Wild und Gans, zu kernigen Nudelgerichten, oder einfach zur Meditation bei Kaminfeuer

### Daten zum Thenau Leithaberg DAC (rot)

Weinbergslage: Thenau  
Alter der Reben: 60 Jahre  
Rebsorten: Blaufränkisch  
Jahrgang: 2012  
Weinbaugebiet: Leithaberg DAC  
Status: Bio  
Vinifikation: Spontangärung im Holzgärfass bei einer Maischestandzeit von 3 Monaten  
Lagerung: 24 monatige Reifung in 500 l Fässern  
Boden: Muschelkalk

### Analysewerte

Alkohol: 14 % vol.  
Restzucker: 1,00 g/l  
Säure: 5.4 g/l  
Flaschenform: Burgunderflasche  
Flaschengröße: 0,75 l oder 1,5 l  
Verschluss: Naturkork  
Kartoninhalt: 6 Flaschen

**Prämierung:** Falstaff 94 Punkte, Gault Millau 18,5 Punkte

**"Lebe Freude!"**