



Leithaberg DAC (rot)

Kurzbeschreibung: 45 Jahre alte Reben bringen Charakterstärke und Tiefgang, der Muschelkalkboden Feinheit und Eleganz, lebendiger Boden bekömmlichen Wein.

Servier- und Speiseempfehlung: der warme Jahrgang schenkte dem Wein Reife, feine Frucht und Struktur, kühle Beerenaromen, definierte Tanninstruktur, langer Abgang, ein Wein für Kenner und Liebhaber des burgundischen Stils. Bei 16-18°C präsentiert sich dieser Wein in wunderschöner Harmonie. Und, ganz klassisch zu Tournedos Rossini – Gebratenem Rinderfilet mit gebratener Gänseleber. Oder auch zu geschmortem Fasan in Wachholdersoße ein kulinarisches Highlight.

Daten zum Leithaberg DAC (rot)

Weinbergslage:	Glawarinja
Rebsorten:	Blaufränkisch
Jahrgang:	2016
Weinbaugebiet:	Leithaberg DAC
Status:	Bio, Vegan
Vinifikation:	Spontangärung mit 8-wöchiger Maischestandzeit
Lagerung:	Reifung von 20 Monaten in 500 Liter Eichenfässern.
Boden:	reiner Muschelkalkboden

Analysewerte

Alkohol:	13,5 % vol.
Restzucker:	1,0 g/l
Säure:	6,6 g/l
Flaschenform:	Burgunderflasche
Flaschengröße:	0,75 l
Verschluss:	Naturkork
Kartoninhalt:	6 Flaschen

"Lebe Freude!"