

Mittelburgenland DAC Reserve 2009



WEINGUT:	JULIANA WIEDER
KELLERMEISTER:	Georg Wieder
HERKUNFT:	Mittelburgenland, Österreich
QUALITÄTSSTUFE:	DAC Reserve
REBSORTEN:	100 % Blaufränkisch
REBSTÖCKE:	45 bis 60 Jahre alt
LAGEN:	die Trauben stammen aus Weingärten der Lagen Bodigraben und Sonnensteig
ERNTE:	selektive Handlese
VINIFIKATION:	Achtzehn Tage Maischegärung in kleinen Holzgärständen, traditionelles händisches Untertauchen des Maischekuchens, BSA im Holzfass
AUSBAU:	24 Monate in neuen Barriques, danach 1 Jahr im großen Holzfass
ALKOHOLGEHALT:	14,5 vol. %
RESTZUCKER:	1 g/l
SÄURE:	5,9 g/l
ALLERGENE:	Sulfit
INHALT:	0,75 l
SERVIERTEMP.:	18°C
TRINKREIFE:	2015-2020

SENSORIK: dunkles Rubingranat; dunkle Beeren, zarter Kräuterwürze und Nougatanklängen; fein mineralisch mit finessenreichem Tannin am Gaumen; langanhaltend im Abgang

EMPFEHLUNG: ideale Begleitung zu Wildgerichten und rotem Fleisch, sowie reifen Hart- und Weichkäsen

AUSZEICHNUNGEN: Österreich Rotwein Guide 2015: 5 Gläser – „Weltklasse“; Wein Guide Österreich Rot 2013: 5 Gläser; Falstaff Rotweinguide 2013: 93 Punkte; wein.pur (6/13) Mittelburgenland DAC Verkostung: 4 Gläser 91 Punkte „exzellent“ – am höchsten bewerteter Wein; Salonwein 2012; Vinaria Weinguide 2012 / 13: TOP (entspricht der Höchstwertung von 5 Sternen); ÖGZ-Rotweincup 2012: vier Gläser