

Blaufränkisch Eisenberg DAC - Weinberg 2018

Eisenberg DAC Reserve

Quality grade:	Eisenberg DAC Reserve
Varietal:	Blaufränkisch 100 %
Cellar	
Harvest:	handpicked
Fermentation:	selected yeast
Malolactic Fermentation:	yes
Mash Fermentation:	destemmed and squashed Stems: 0 % fermentation vat 100 %
Maturing:	100 % small oak barrel 225 L used barrel 18 month(s)
Data	
Wine Type:	Still wine red dry
Alcohol:	13.5 %
Aging Potential:	medium (7 years)

Wine Description

Optischer Eindruck: Granatrot mit tiefdunklen Kern Geruch: betörend nach Dörrzwetschke, Schokolade und eine zarte Röstaromatik, etwas Leder, dunkle Kirsche und feine schwarze Pfeffernoten Geschmack: gut eingebundene Säure und saftige Tanninstruktur, reife Früchte - Dörrzwetschken, Waldbeeren, sehr harmonisch und balanciert mit Potential zum einlagern

Winery

Kleines Nischen Weingut in den Bergen von Deutsch Schützen. Gerhard Unger Autodidakt und Quereinsteiger in der Weinbranche, produziert seit 3 Jahren die Weine fürs Weingut Unger Rosner. Klein, Fein aber aufstrebend !

