

Blaufränkisch Eisenberg DAC 2018

Eisenberg DAC

Quality grade:	Eisenberg DAC
Varietal:	Blaufränkisch
Cellar	
Harvest:	handpicked
Fermentation:	selected yeast
Malolactic Fermentation:	yes
Mash Fermentation:	destemmed and squashed Stems: 0 % fermentation vat 16 - 18 day(s) 100 %
Maturing:	66 % big oak barrel 500 L used barrel 12 month(s) Blaufränkisch 33 % small oak barrel 225 L used barrel 12 month(s) Blaufränkisch
Time on the Full Yeast:	Blaufränkisch
Time on the Fine Yeast:	Blaufränkisch Blaufränkisch

Data

Wine Type:	Still wine red dry
Alcohol:	13.5 %
Aging Potential:	medium (5 years)

Wine Description

Optischer Eindruck: Rubinrot mit dunklen Kern und einem aufhellenden Rand Geruch: sehr einladend in der Nase nach Waldbeeren, leichte Röstaromen, Pfeffer und Kräuter Geschmack: mittelkräftige Tanninstruktur, frisch, animierende Säure, Waldbeeren, dunkle Kirschen und eine zarte Röstaromatik bestechen den Wein, leichte Schokoladen und Pfeffer Noten Runden diesen ab. Ein sehr harmonischer und klassischer Blaufränkisch Eisenberg.

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 !

