



DAC Classic 2019

Sorte

Blaufränkisch

Auspflanzung der Rebstöcke

1985-1990

Boden

Grün- und Blauschiefer, bedeckt mit leichtschwerem und schwerem Lehm

Weinbeschreibung

Jugendliche Farbe, intensive dunkle Beeren, Kräuter, Himbeeren, stoffiger Wein, lebendiger Trinkfluß, fruchtiger Abgang, langer Nachhall

Weinbereitung

14 Tage Maischestandzeit im Gärtank, dannach temperaturkontrolliert vergoren

Ausbau

biologischer Säureabbau imahltank und anschließender Lagerung im Stahltank

Lesezeitpunkt | 28.09.2019

Alkohol | 13,4 % Vol.

Säure | 5,6 g/l

Restzucker | 1,0 g/l

Mostgewicht | 20,5° KMW

WEINGUT STUBITS

Dorfstrasse 18

7474 Eisenberg an der Pinka

KONTAKT

e: kellergeheimnis@aon.at f: +43 664 10 22 196

use
TUBITS