



## Riede Fasching DAC Reserve 2019

### Sorte

Blaufränkisch

### Auspflanzung der Rebstöcke

1975-1985

### Boden

Grün- und Blauschiefer, bedeckt mit mittelschwerem und schwerem Lehm

### Weinbeschreibung

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, schwarze Kirschfrucht, zartes Brombeerkonfit, frische Orangenzesten, dezente Mineralik, saftig, angenehme Fruchtsüße, zarte integrierte Tannine

### Weinbereitung

18 Tage offene Maischestandzeit und temperaturkontrolliert vergoren

### Ausbau

biologischer Säureabbau imahltank und anschließender Lagerung 12 Monate im 500l Eichenfass

Lesezeitpunkt | 29.09.2019

Alkohol | 13,5 % Vol.

Säure | 5,8 g/l

Restzucker | 1,2 g/l

Mostgewicht | 21 KMW

WEINGUT STUBITS

Dorfstrasse 18

7474 Eisenberg an der Pinka

KONTAKT

e: [kellergeheimnis@aon.at](mailto:kellergeheimnis@aon.at) f: +43 664 10 22 196

*weise*  
TUBITS