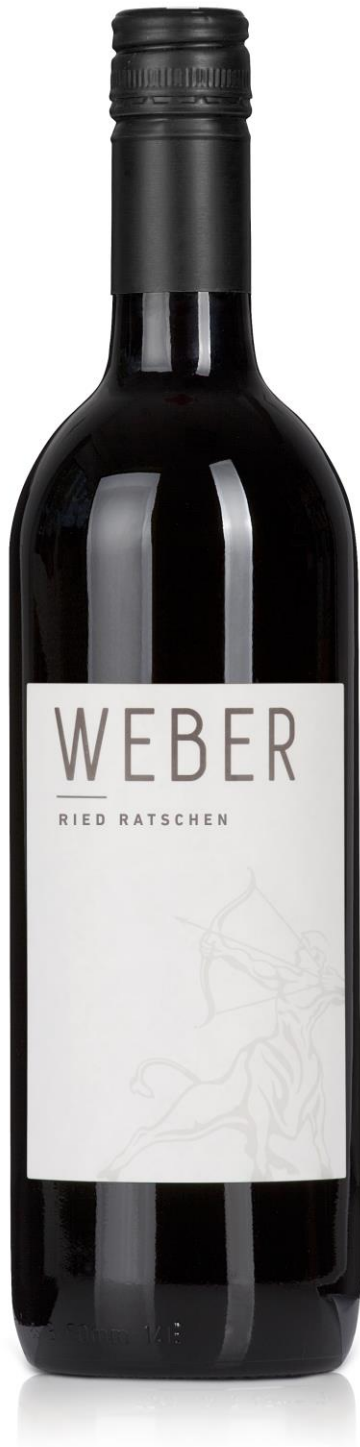


# WEBER

DEUTSCH SCHÜTZEN



## BLAUFRÄNKISCH Eisenberg DAC

---

Jahrgang: 2018

Vinifikation: Ausbau im großen Holzfass

Alter der Reben: 25 - 30 Jahre

Alc: 12,5% Vol

Lagerfähigkeit\*: 3 - 5 Jahre

Trinkempfehlung: Bordeauxglas

Trinktemperatur: 14-16 C°

Verschluss: Schraubverschluss

Weincharakter: mineralisch · vielschichtig · griffig

---

Die Farbe: purpurrot

In der Nase: dunkle Beeren mit einem Hauch von roten Rübe · mineralisch

Am Gaumen: Vollreife Herzkirschen und Wildkirschen gepaart mit einer

untermalenden Pfeffrigkeit – würzig · die Tannine sind griffig und geben

dem Wein einen vollen Körper · das Säurespiel ist subtil · die

charakteristischen Bodeneigenschaften spiegeln sich in seiner spürbaren

Mineralik wieder – Südburgenland – Deutsch-Schützen-Eisenberg · saftig

Zum Genießen: Möhrensticks mit Feta und Petersilie – Karotten aus dem

Ofen · Schweineschulter mit Grünkohl · Ente mit Selleriepüree und

gebratenen Fisolen · Apfelzimentschnecken (am besten noch warm beim

Verzehr)

Weinbau WEBER

Winzerstraße 23, 7474 Deutsch - Schützen · Tel.: 03365 / 2343, Mobil: 0664 / 787 42 19

[mail@weinweber.at](mailto:mail@weinweber.at) · [www.weinweber.at](http://www.weinweber.at)