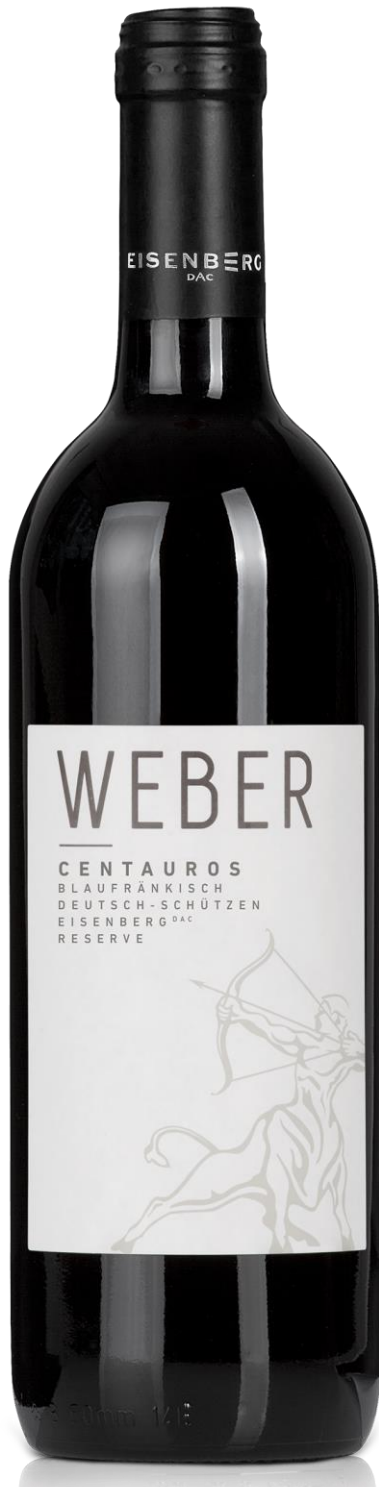


WEBER

DEUTSCH-SCHÜTZEN



CENTAUROS BLAUFRÄNKISCH DEUTSCH-SCHÜTZEN EISENBERG^{DAC}RESERVE

Jahrgang: 2021

Vinifikation: Ausbau im Barrique

Alter der Reben: 50 - 60 Jahre

Alc: 14,0% Vol

Lagerfähigkeit*: 5 - 15 Jahre

Trinkempfehlung: Bordeauxglas - Blaufränkischglas

Trinktemperatur: 14-16 C°

Verschluss: Naturkork

Weincharakter: Kirsche · voller Körper · saftig

Die Farbe: Dieser reine Blaufränkisch, aus alten Reben stammend und im 500 Liter Fass ausgebaut zeigt sich im Licht – rubinrot, satt, kräftig, voll & am Rand eine weiche Aufhellung

In der Nase: mineralisch, saftige, reife Herzkirschen, & Mandeln – ein Hauch von Steinpilzen

Am Gaumen: Dieser Jahrgang zeigt sich kraftvoll und extrakt-reich · auch hier ist die Herzkirsche sehr präsent, welche von einer feinen Säure umspielt wird · die Tannine verpassen ihm einen vollen Körper · Im Abgang ist er saftig und glüht nach

Zum Genießen: dunklem Fleisch wie Gulasch, Rinderbraten oder luftgetrockneten Steak. Mittelhelles Fleisch – alles vom Schwein

WEINBAU WEBER

Winzerstraße 23, 7474 Deutsch-Schützen · Mobil: +43 664/7874219

e-mail: mail@weinweber.at, www.weinweber.at

lebendig, authentisch, kraftvoll