

# WEBER

DEUTSCH-SCHÜTZEN



## LAUT LEISE BLAUFRANKISCH DEUTSCH-SCHÜTZEN EISENBERG<sup>DAC</sup>

---

Jahrgang: 2022

Vinifikation: Ausbau im großen Holzfass

Alter der Reben: 30 - 40 Jahre

Alc: 13,0% Vol

Lagerfähigkeit\*: 3 - 5 Jahre

Trinkempfehlung: Bordeauxglas

Trinktemperatur: 14-16 C°

Verschluss: Schraubverschluss

Weincharakter: Heidelbeere & Cassis · elegant ·

Trinkvergnügen

---

Die Farbe: tiefes Rubingranat · feine Aufhellung am Rand ·  
mittlere Viskosität

In der Nase: Anklänge von Heidelbeeren & Cassis

Am Gaumen: Stoffig & saftig – Fülle & Trinkvergnügen ,  
Heidelbeere und ein Hauch von Walnuss · feine Mineralik ·  
Würzigkeit mit Pfeffernote · frisch getrocknetes Heu · elegante  
Struktur und ein bleibender Abgang

Zum Genießen: wenn der Herbst vor der Tür steht, freue ich  
mich schon immer auf ein richtig feines Wildgulasch, passend  
zu diesem Wein. Für fleischlose Esser empfehle ich ein gut  
gewürztes Kichererbsen-Curry....Mahlzeit

WEINBAU WEBER

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

e-mail: [mail@weinweber.at](mailto:mail@weinweber.at), [www.weinweber.at](http://www.weinweber.at)

**lebendig, authentisch, kraftvoll**