

WEBER

DEUTSCH-SCHÜTZEN

Ried *Ratschen*

Blaufränkisch ^{Reserve} 2021

Eisenberg^{DAC}



Lesezeitpunkt: Am 11. Oktober mit 20° KMW geerntet.

Geographische Lage und Riedenbeschreibung:

Der sanfte Hügel erhebt sich auf eine Seehöhe von 289m. Die Rebanlage liegt auf einem östlich ausgerichteten Plateau. Der Boden besteht aus leichtem Lehm mit Sand vermischt. Die Anhöhe wird von Eichenwäldern umrandet, welche ein spezielles Mikroklima schaffen - Die Nächte bringen eine Abkühlung zur heißen Sommerluft.

Alter der Reben: 60 Jahre

Vinifikation: Ausbau im 500l Fass

Lagerfähigkeit*: 5 - 15 Jahre

Verschluss: Naturkork

Weincharakter: würzig · ausgewogenen Sturktur · volles Volumen

Die Farbe: intensives Rubinrot

In der Nase: vollreife Herzkirsche · Mandel · würzige Frische · rote Rübe

Am Gaumen: Zwetschke & Granatapfel gepaart mit reifen Sauerkirschen · eine griffige Würzigkeit - moosig · eine lebendige Frische · die Struktur ist dicht, die Tannine zeigen sich fest – volles Volumen · präsentiert eine klare mineralische Linie · pikant, pfeffrig, charakterstark · bereitet Trinkfreude und zeigt eine wunderbare Länge

Zum Genießen: Rind, Lamm, Ente, Gans

Vegetarier – gebratenes Gemüse, würzige Speisen

WEINBAU WEBER

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

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

lebendig, authentisch, kraftvoll