

GOLDENITS'

NEUSIEDLERSEE DAC *Reserve*

BLAUER ZWEIGELT 3 EICHEN 2012 BIO
rot, Neusiedlersee, Burgenland, OuW, trocken

91 Falstaffpunkte

Rieden: Hutweide-Winkel, Oberzick, Unterjoch

Alter der Reben: 26 Jahre

Ertrag: 0,7kg/Stock

Stelvinschraubverschluß

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, zarter Wasserrand. Reife Zwetschkenfrucht, dunkles Waldbeerkonfit, feine Holzwürze, zartes Nougat. Saftig, elegant, reife Kirschenfrucht, feine Kräuterwürze, süße Beerenfrucht im Nachhall, bereits gut antrinkbar.

Handgeerntet im September 2012 mit 20° KMW, 14% Alk., 5,4% Säure, 1g/l Zucker

Serviertemperatur: 18°C

Rebeln unter CO2 Schutz, Kühlung der Maische, Standzeit, Erwärmen und Hefezusatz, Kontrollierte Gärführung (Heizen und Kühlen) in konischen Edelstahltanks, Belüften, Maischestandzeit 20 Tage, Pressen, Absetzen des Grobtrubes im Tank, Säureabbau in neuen Barriques,

Ausbau 1 Jahr in 3 verschiedenen Eichenhölzern.

Es ist dies zum ersten das amerikanische Holz(10%), das für den Vanilleduft und die Weichheit zuständig ist. Die zweite Herkunft stammt aus Frankreich(60%) aus verschiedenen Regionen z.B. Allier, Centre, Nevers, und ist für die Eleganz und Geschmeidigkeit verantwortlich. Das dritte Holz kommt aus dem Kaukasus aus Russland (30%) wird jedoch wie die beiden anderen Holzarten auch in Frankreich verarbeitet. Seine Eigenschaft ist viel Tannin und gibt dem Wein Struktur und Finesse.

Der Sinn der verschiedenen Herkünfte ist die sehr unterschiedliche Aromaausprägung die in der Vereinigung komplexer und vielschichtiger wird.

Weingut Familie

Obere Hauptstraße 9

Anita u. Richard GOLDENITS

A - 7162 TADTEN

office@goldenits.com

Tel. & Fax: 0043(0)2176/3638

www.goldenits.com



ATFBI0-902
Österreichische Landwirtschaft

NEUSIEDLERSEE DAC *Reserve*

BLAUER ZWEIGELT 3 EICHEN 2013 BIO
rot, Neusiedlersee, Burgenland, QuW, trocken

91 Falstaffpunkte

Rieden: Hutweide-Winkel, Oberzick, Unterjoch

Alter der Reben: 27 Jahre

Ertrag: 0,7kg/Stock

Stelvinschraubverschluß

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, zarter Wasserrand. Reife Zwetschkenfrucht, dunkles Waldbeerkonfit, feine Holzwürze, zartes Nougat. Saftig, elegant, reife Kirschenfrucht, feine Kräuterwürze, süße Beerenfrucht im Nachhall, bereits gut antrinkbar.

Handgeerntet im September 2013 mit 19,5° KMW, 14% Alk., 5,3% Säure,
1,7g/l Zucker

Serviertemperatur: 18°C

Rebeln unter CO2 Schutz, Kühlung der Maische, Standzeit, Erwärmen und Hefezusatz, Kontrollierte Gärführung (Heizen und Kühlen) in konischen Edelstahltanks, Belüften, Maischestandzeit 20 Tage, Pressen, Absetzen des Grobtrubes im Tank, Säureabbau in neuen Barriques,

Ausbau 1 Jahr in 3 verschiedenen Eichenhölzern.

Es ist dies zum ersten das amerikanische Holz(10%), das für den Vanilleduft und die Weichheit zuständig ist. Die zweite Herkunft stammt aus Frankreich(60%) aus verschiedenen Regionen z.B. Allier, Centre, Nevers, und ist für die Eleganz und Geschmeidigkeit verantwortlich. Das dritte Holz kommt aus dem Kaukasus aus Russland (30%) wird jedoch wie die beiden anderen Holzarten auch in Frankreich verarbeitet. Seine Eigenschaft ist viel Tannin und gibt dem Wein Struktur und Finesse.

Der Sinn der verschiedenen Herkünfte ist die sehr unterschiedliche Aromausprägung die in der Vereinigung komplexer und vielschichtiger wird.

Weingut Familie

Anita u. Richard GOLDENITS

office@goldenits.com

Obere Hauptstraße 9

A - 7162 TADTEN

Tel. & Fax: 0043(0)2176/3638

www.goldenits.com