



GOLS Neusiedlersee DAC Reserve Rotweincuvée 2015

strukturiert – Tiefgang – gebietstypisch

Klarer Duft nach Kirschen und gemischten Beeren mit einer besonderen Cassisnote und zart getrockneten-floralen Aromen sowie leicht mineralischen Tönen im Hintergrund. Klare, eher herbe, jugendliche Frucht, feinsandiges, saftiges Tannin, kräuterige und zart florale, gute Nachhaltigkeit, recht deutliche, schöne Mineralik, erdige Beutöne, sehr guter, leicht antrockender Abgang.

Sorten:	60% Zweigelt, 40% Blaufränkisch
Riede:	Hintenäußere Weingärten, Ungerberg, Zwergäcker
Gärung:	Spontangärung im Holzgärständer, 3 Wochen Maischestandzeit
Malolaktik:	spontan in Barriques
Lagerung:	20 Monate in Barriques, 20% neues Holz
Alkohol:	13 % vol
Trinktemperatur:	16 bis 18°Celsius
Auszeichnung:	Jg. 2013: 92 Punkte A la carte Jg. 2012: 91 Punkte Falstaff Jg. 2011: 90 Punkte Falstaff Jg. 2010: 90 Punkte Falstaff Jg. 2009: 90 Punkte Falstaff
Empfehlung:	Passt perfekt zu Wild, Steak, Schwein, Pilzen, scharf angebratene Gemüse