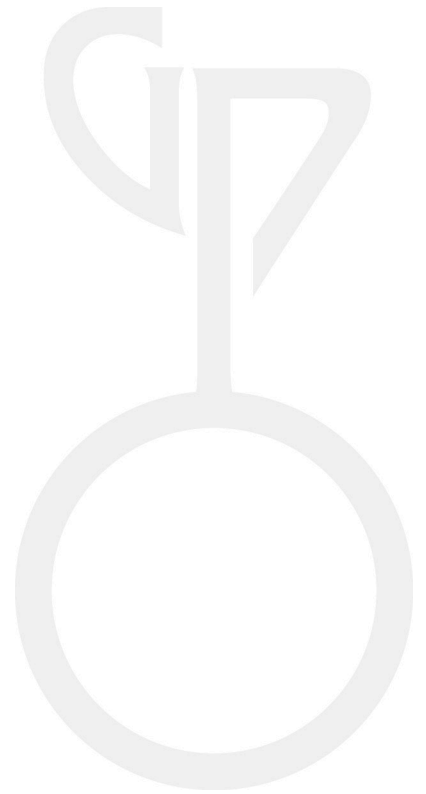




WEINGUT GEORG PREISINGER



GOLS 2010

Rotweincuvée

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, dezenter Wasserrand. Einladende dunkle Beerenfrucht, reife Zwetschken, zarter Nougat, feine Kräuterwürze. Saftig, elegante Textur, frische Herzkirschenfrucht, feine Tannine, zarter schokoladiger Touch, rote Waldbeeren im Nachhall, ein frischer Speisenbegleiter. (Falstaff)

Sorten:	75% Zweigelt, 25% Blaufränkisch
Riede:	Hintenäußere Weingärten, Ungerberg
Ernte:	September 2010
Gärung:	Spontangärung im Holzgärständer, 3 Wochen Maischestandzeit
Malolaktik:	spontan in Barriques
Lagerung:	18 Monate in Barriques, 40% neues Holz
Ertrag:	2500l/ha
Alkohol:	13,0 % vol
Trinktemperatur:	16 bis 18°Celsius
Auszeichnung:	Jg. 2009: 90 Punkte Falstaff Jg. 2010: 88-90 Punkte Falstaff

Unsere Premium Etiketten von Nikolaus Eberstaller wurden beim weltweit bedeutendsten Designwettbewerb mit dem **red dot design award** ausgezeichnet.