

ZAHEL



Ried Goldberg Laaerberg Blaufränkisch 2022

Der Goldberg ist die höchstgelegene Einzellage im südosten Wiens, in Oberlaa. Dieses spezielle Terroir mit quartärem Eiszeitschotter bringt feine, elegante Traubenqualität von alten Blaufränkisch Reben. Ein Unikat der Wiener Rotweine.

Alkohol	13,5 % vol.
Restzucker	1,0 g/L
Säure	6,1 g/L
Rebsorten	100% Blaufränkisch
Herkunft	Großlage Laaerberg Ried Goldberg
Boden	sandiger Schwarzerde-Löss auf quartärem Eiszeitschotter
Trauben- verarbeitung	100% Handlese, 30% Entbeert
Maischekontakt	2,5 Wochen Maischekontakt
Garung	2 Wochen spontane Gärung im gebrauchten, offenen 225l Fässern; 70% ganzen Trauben und 30% entbeert aber nicht gequetscht
Lagerung	18 Monate zu 30% in gebrauchten französischen 225l Eichenfässern (Chassin) und 70% in 600l Stockinger Fässern.
Trinktemp.	12-14°C
Lagerfähigkeit	10-12 Jahre
Stilistik	Mittleres Kirschrot; würzige Fruchtaromen nach Himbeere und Wechsel mit Tee und feine Tabaknoten; eleganter Geschmack mit moderatem Alkohol und gut eingebundener Säure; samtige, reife Tannine mit langem Abgang
Speisen- empfehlung	Tafelspitz, Capaccia, Trüffelsalami und gereiftem Bergkäse

