



HELMUT PREISINGER

g e b i e t s t y p i s c h e s



WEINBEZEICHNUNG

GOLS
DAC Neusiedlersee Reserve

JAHRGANG

2012

SORTE

95 % Zweigelt + 5 % Blaufränkisch

BESCHREIBUNG

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, in der Nase feine Edelholzwürze, Brombeeren, dunkle Schokolade, am Gaumen elegant, rotbeerig-kirschige Frucht, sehr harmonisch.

SERVIERTEMPERATUR

13° - 14° C

ERNTE

Handernte mit 18 - 21° KMW

TRAUBENVERARBEITUNG UND VERGÄRUNG

Rebels; Gärung im geschlossenen Stahltank mit regelmäßigem Umwälzen der Maische; BSA während der Maischestandzeit über 6 Wochen; schonendes Abpressen und weiterer Ausbau in zur 1/3 neuen und zur 1/3 gebrauchten Barriques über eine Zeit von 20 Monaten.

ANALYTIK

13,5 % alc
1,0 g/l Restzucker
5,3 g/l Säure

92 Pkt Falstaff DAC Cup - 2.Platz
15 Pkt. Gault Millau

