



AT-BIO-902
Österreichische Landwirtschaft

NEUSIEDLERSEE DAC *Reserve*

BLAUER ZWEIGELT 3 EICHEN 2019 BIO
rot, Neusiedlersee, Burgenland, OuW, trocken

Rieden: Hutweide-Winkel, Oberzick

Alter der Reben: 33 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.
geerntet im September 2019 mit 18,5° KMW, 13,5% Alk., 5‰ Säure, 3,2g/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



NEUSIEDLERSEE DAC *Reserve*

BLAUER ZWEIGELT 3 EICHEN 2021 BIO
rot, Neusiedlersee, Burgenland, OuW, trocken

Rieden: Hutweide-Winkel, Oberzick, Unterjoch

Alter der Reben: 35 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.
geerntet im September 2021 mit 18,5° KMW, 14% Alk., 5,5% 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 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