



purbach leithaberg dac reserve „hoad“ 2015

100% blaufränkisch

trinktemperatur 16-18°C

ideale trinkreife von 2018-2035

uwe schiefer:

betörende weichsel-kirsch-aromatik, fast zitrusfrische in der nase, die sich auch am gaumen fortsetzt, großes fruchtspiel zwischen johannisbeeren und zwetschgen, sehr saftig mit knackiger, doch präsender säure, unglaublich viel mineralität und tolle länge, die einfach nach gutem essen schreit - am besten zu wildgeflügel jeglicher art....!

weingarten

- 🍷 purbach
- 🍷 0,45 ha – 5000 reben/ha
- 🍷 sandiger lehm, glimmerschiefer, muschelkalk
- 🍷 durchschnittlich 35 jahre alte weingärten
- 🍷 biologisch organisch (ohne zertifizierung),
eigenkompost, keine insektizide, keine herbizide
- 🍷 handernte am 29. september

keller

- 🍷 spontangärung, keine enzyme, keine aufbesserung,
keine mostbehandlung, 15 tage alkoholische gärung in
offenen bottichen bei max. 28°temp.,
natürliche malolaktik
- 🍷 ausbau: 25 monate in gebrauchten 500-l-fässern
- 🍷 ohne schönung und filtration auf die flasche gefüllt
- 🍷 alkohol: 13%, säure: 7,3g/l, restzucker: 1,0g/l