



Ried Goldberg 2018

Mittelburgenland DAC

Lage / Boden

Goldberg im Alten Weingebirge. Südwesthang mit tiefgründigen Lehmböden und hohem Kalkanteil. Eine alte Lage mit einem prägnanten Namen. Goldberg wurde bereits im 13. Jahrhundert als beste Lage von Deutschkreutz urkundlich erwähnt.

Ernte / Gärung

Die Trauben werden händisch geerntet und sortiert. Kontrollierte Maischgärung mit natürlicher Spontanhefe. Pressung nach 10 Tagen Maischezustand, anschließend biologischer Säureabbau. Natürliche Klärung durch mehrmaliges Umziehen des Weines.

Beschreibung

Ein Blaufränkisch mit ganz besonderem Charisma. Ein Wein, der seine Heimat erkennen lässt, Charme versprüht und zugleich klar und langlebig ist.

„Dunkelbeerig, dezentes Holz, Kräuterwürze, dunkle Blüten; dunkle und rote Beeren, zarte Eichenote, animierende Säure, strukturiert, viele Facetten, sehnig, langer Nachhall.“

vinaria Weinguide, 2020/21, 3 Sterne

Sorte: Blaufränkisch

Alkohol: 13,5% | **Säure:** 5,6 g/l | **Restzucker:** 1,3 g/l



20 Monate im kleinen Eichenfass (2. Füllung)



8 - 10 Jahre



16 - 18 Grad



Perfekt zu Wildgerichten, Kalbsleber, Wildgeflügel oder gebratenem Rindfleisch



in der Jugend 1-2 Stunden vor dem Genuss dekantieren

„Weinbau ist kein 8-Stunden-Tag, er ist mein Leben. Die Arbeit mit der Natur erfordert Geduld, Gelassenheit und ein Stück weit Demut.“

Silvia Heinrich

#weingutsilviaheinrich #riedgoldberg #magicgoldberg #handmadewines