

## **GOLDBERG RESERVE**

SORTE	Blaufränkisch
HERKUNFT	Deutschkreutz Mittelburgenland
LAGE/BODEN	Goldberg im Alten Weingebirge, seit 1947 im Ertrag Tiefe Lehmböden mit Kalkanteil

ERNTE Selektive Lese von Hand, sorgfältige Nachselektion am Sortierband

ERTRAG 25-30 hl/ha

GÄRUNG Kontrollierte Maischegärung mit natürli-

cher Spontanhefe, Pressung nach 14 Tagen Maischestandzeit, anschließend biologischer Säureabbau, natürliche Klärung durch mehrmaliges Umziehen

des Weines

AUSBAU Reifung 18 Monate im kleinen Fass

BESCHREIBUNG Über 60 Jahre alte Rebstöcke, tiefgründi-

ge Lehmböden, strenge Selektion der (wenigen) Trauben. Im ältesten Weingarten von Deutschkreutz heben wir Jahr für Jahr einen echten Schatz. Dunkle Beeren, feines Cassis, reife Kirschen. Blaufränkisch Grand Cru. Verflüssigtes Terroir. Ein Wein voller Kraft. Ein Wein,

SPEISEEMPFEHLUNG Idealer Essensbegleiter zu Rind-, Wild-

und Lammgerichten

der unsere Handschrift trägt.

TRINKTEMPERATUR 16 - 18 °C

## Getränke fachhändler & erzeuger A. Linzgieseder

Unsere Lagen, der Ort, in dem wir leben und arbeiten, unsere Region. Gründe genug, um eine konsequente Entscheidung zu treffen. Seit 2009 setzen wir ausschließlich auf Rotwein. Rund 80 % unserer Rebflächen sind mit Blaufränkisch bepflanzt. Einer Sorte, die für die Region steht, mit Eigenständigkeit besticht und großes Potenzial hat. Wir vinifizieren den typischen Mittelburgenländer in fünf Ausbaustufen und aus verschiedenen Lagen. Die Spielarten reichen von elegant und mineralisch bis hin zu intensiv und kräftig.

In unseren Weingärten wachsen außerdem internationale Sorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah sowie ein bisschen Zweigelt. Ein besonderes Juwel und zugleich Liebhaberei ist eine alte Anlage Pinot Noir, die schon meine Großeltern bearbeiteten.

Unser Motto lautet "weniger ist mehr". Wenige ausgewählte Rebsorten, naturnaher Anbau, händische Lese, spontane Vergärung. Das sind die Zutaten, aus denen kompromisslose Qualität in der Flasche entsteht. Qualität, die anerkannt wird.

Goldberg, terra o., elegy oder Cupido heißen unsere Zugpferde, die regelmäßig für Auszeichnungen sorgen. "terra o.", unsere Parade-Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah besticht durch Kraft und Würze gepaart mit intensiver Frucht. Cabernet Sauvignon und Merlot bringen ihre Aromen im "elegy" zum Ausdruck. Der "Cupido" vereint als reinsortiger Blaufränkisch mineralische Noten, rauchige Würze, feine Tannine, dunkle Früchte. Internationale Weinexperten überzeugen wir immer wieder mit unseren Weinen.