

# Eisenberg DAC

## Blaufränkisch Reserve

### \*Saybritz\*

## 2018

**weinbeschreibung/winedescription:** Aus Trauben uralter, knorriger Reben gekellert und auf mineralisch kargem Schieferboden gewachsen, gibt uns der Saybritz all das, was wir am Blaufränkisch so lieben: Charakter, Frische und Versprechen für ein langes Leben. / Pressed from grapes of ancient, gnarled vines and grown on minerally barren slate soil, the Saybritz gives us everything we love about Blaufränkisch: character, freshness and the promise of a long life.

**einzellage, boden/ single vineyard, soils:** Die beeindruckende, steile Lage Saybritz bildet ein besonderes **Mikroklima** bei optimaler Sonneneinstrahlung. Die **Thermik** sorgt für eine konstante Belüftung der Reben. Der Boden der Lage setzt sich zusammen aus Braunerde mit Felsenanteilen und Schiefer. Saybritz ist wie die Lage Szapary nach **Südwesten** ausgerichtet. Im Vergleich zu Szapary entstehen Weine, die noch eine Spur eleganter sind. / The impressive, steep location of Saybritz creates a special microclimate with optimal sunlight. The thermals ensure constant air circulation in the vine-zone. The soil of the site is composed of brown earth with rock parts and slate. Like the Szapary location, Saybritz faces south-west. Compared to Szapary, the wines are a bit more elegant.

**sorten/ grape varieties:** 100% Blaufränkisch

**alter der reben/ age of vines:** 70 - 100 Jahre/ 70 - 100 years

**lese/ harvest:** Handlese/ hand-picking: 19.10.2018

**vinifizierung/ vinification:** Spontan vergoren. Nach 41 Tagen Maischestandzeit abgepresst und auf der Vollhefe gelagert in französischen (Vogesen & Nevers) 500 l Eichenfässern (Tonneau): 100 % gebrauchtes Holz. Unfiltriert abgefüllt August 2020. Über 2 Jahre Fassreife. / Spontaneous fermentation, pressed after 41 days on the skins, matured in French (Vogesen & Nevers) 500l Tonneau oak barrels: 100 % used oak. Aged for over 2 years, bottled august 2020



# Eisenberg DAC

## Blaifränkisch Reserve

### \*Saybritz\*

# 2018

**säure/ acidity:** 6,5 g

**alkohol / alcohol:** 14%

**restzucker/ residual sugar:** 1,2 g

**optimale trinktemperatur/ serve at:** 16–18 °C

**für uns trinkreif in/ best enjoyed in:** 10–25 Jahren/ years

**flascheninhalt/ unit:** 0,75 l; limitierte Mengen auch in Großflaschen erhältlich/ limited quantities also available in big bottles

**bewertungen/ ratings:** bald verfügbar / soon available

**kostnotiz/ tasting notes:** Unheimlich tief und fein strukturiert, selbstbewusst, kernig und präsent, dennoch fast pure Seide am Gaumen, dunkelbeerig, bodenbetont, würzig und kraftvoll. Alles in Balance und in sich stimmig. / Incredibly deep and fine-structured, self-confident, robust and present, yet almost pure silk on the palate, dark berries, down-to-earth, spicy and powerful. Everything in balance and coherent.

**Preis ab Hof / price ex cellar door:** 45,00 EUR



Aus Trauben uralter, kerniger Reben selektiert und auf mineralisch karigem Schieferboden gerechtes, gibt uns der Saybritz all das, was wir am Blaifränkisch so lieben: Charakter, Frische und ein Versprechen der Langlebigkeit. ♣

*Spüren  
Bärenständig!*

WEINBAUERN SEIT  
**1816**

*Der Inhalt  
dieser Flasche  
spricht fließend  
mineralisch*

*Faulenzen darf bei uns  
nur der Wein. Lange  
reifen, ohne Stress,  
ohne Eingriffe.*

**WEINGUT  
SCHÜTZENHOF**  
MARKUS FAULHAMMER  
7  
GENERATIONEN  
HERZBLUT

**EISENBERG<sup>DAC</sup> RESERVE  
BLAIFRÄNKISCH RIED SAYBRITZ**

 Geographisches Ursprungsrecht

**EISENBERG<sup>DAC</sup> RESERVE  
BLAIFRÄNKISCH RIED SAYBRITZ 2018**  
ÖSTERREICHISCHER QUALITÄTSWEIN, trocken UN 16816/20  
ENTHÄLT SULFITE, CONTIENE SOLFITES  
Anbitter: Weingut Schützenhof, Markus Faulhammer  
A-7474 Deutsch Schützen-Eisenberg, Winzerstraße 41  
www.weingut-schuetzenhof.at

von **750ml** alc. **14,0%**

Dieser Wein kann während seiner Lagerung natürliche Sedimente wie Weinstein oder Fällungen bilden. Die Verneidung durch Eingriffe bei der Vinifikation hätte den natürlichen Reifeprozess beeinflusst und seine einzigartige Qualität gemindert.

 912004242552