



Absalon Leithaberg DAC

Rebsorte	Blaufränkisch
Herkunft	Ried Neugebirge, Oggau
Jahrgang	2015
Ausbau	gebrauchte Barriques
Beschreibung	Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit feiner Kräuterwürze unterlegte schwarze Beerenfrucht, tabakig-balsamische Nuancen, etwas Nougat. Komplex, reife Zwetschgen, präsenste Tannine, dunkle Schokolade im Nachhall, gutes Entwicklungspotenzial.
Verschluss	Naturkork
Inhalt	0,75 L
Analyse	Alk.: 14,5 %vol. Säure: 5,6 g/l Restzucker: 1,0 g/l
Trinktemperatur	16-18°C
Speisen	Wild, Lamm und kräftige Fleischgerichte (z.B. Steaks), aber auch hervorragender Solist