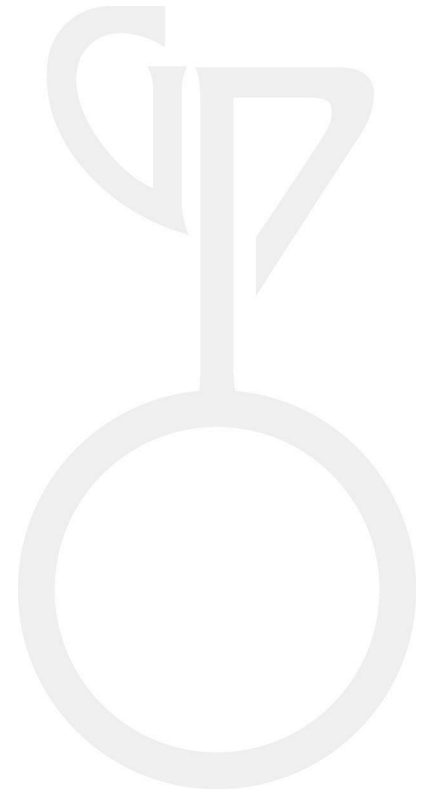




WEINGUT GEORG PREISINGER



GOLS 2011

Neusiedlersee DAC Reserve

Rotweincuvée

strukturiert — Tiefgang — gebietstypisch

Sorten:	75% Zweigelt, 25% Blaufränkisch
Riede:	Hintenäußere Weingärten, Ungerberg, Zwergäcker
Ernte:	September 2011
Gärung:	Spontangärung im Holzgärständer, 3 Wochen Maischestandzeit
Malolaktik:	spontan in Barriques
Lagerung:	18 Monate in Barriques, 40% neues Holz
Alkohol:	13,0 % vol
Trinktemperatur:	16 bis 18° Celsius
Auszeichnung:	Jg. 2009: 90 Punkte Falstaff Jg. 2010: 90 Punkte Falstaff
Empfehlung:	Passt perfekt zu Wild, Steak, Schwein, Pilzen, scharf angebratene Gemüse

Unsere Premium Etiketten von Nikolaus Eberstaller wurden beim weltweit bedeutendsten Designwettbewerb mit dem **red dot design award** ausgezeichnet.