



Blaufränkisch 2015

| | |
|----------------------------|---|
| Sorte | Blaufränkisch ist DIE burgenländische Rotweinsorte mit charaktervollen, feurigen, kernigen Weinen |
| Herkunft | von unseren Weingärten auf der Nord-Westseite des Neusiedler Sees (Gemeinde Winden, Jois und Neusiedl am See); die kühlen Luftströmungen vom Leithagebirge und die langsame Endreife fördern die Aromatik |
| Boden | hell gefärbter Muschelkalkboden, kalkreicher Lehmboden und ein ganz geringer Anteil von Schieferboden |
| Alter der Rebstöcke | 14 - 25 Jahre |
| Erntezeit | Oktober 2015 von Hand gepflückt |
| Gärung | Die Gärung erfolgt mit den Schalen, um die roten Farbstoffe und das Tannin aus den Traubenschalen auszulaugen, nach etwa zwei Wochen wird der junge Wein in Holzfässer umgefüllt und auf biologischem Weg die Säure abgebaut. |
| Ausbau und Reife | Danach reift der Wein etwa ein Jahr lang in alten Eichen fässern, um Stabilität und Füllreife zu erlangen. |
| Alkohol | 12,9 % Vol. |
| Restzucker | 1,0 g/l |
| Säure | 6,1 g/l |
| Beschreibung | Intensives Rubinrot, Aromen nach Kirschen und weißem Pfeffer mit Anklängen von Graphit in der Nase, saftig und kernig am Gaumen mit Impressionen von Weichseln, Brombeeren und Kirschen mit vollem und würzigem Abgang |
| Lagerung | Am besten reifen Weine im kühlen Keller zwischen 12 - 14 ° C, vermeiden Sie große und schnelle Temperaturschwankungen. |
| Optimale Trinkreife | 2017 – 2027 |
| Speisenempfehlung | passt gut zu dunklem Fleisch und Wild sowie zu Hartkäse |
| Trinktemperatur | Im Sommer leicht gekühlt (17 - 18°C), vor dem Trinken empfehlen wir, den Wein zwei bis drei Stunden in einer Karaffe zu lüften. |