



Blaifränkisch 2021

Sorte	Blaifränkisch ist DIE burgenländische Rotweinsorte mit charaktervollen, feurigen, kernigen Weinen
Herkunft	Die Trauben kommen von unseren Weingärten auf der Nord-Westseite des Neusiedler Sees (Gemeinde Winden, Jois und Neusiedl am See); die kühlen Luftströmungen vom Leithagebirge und langsame Endreife fördern die Aromatik.
Boden	Eine reichhaltige Vielfalt an Böden von hell gefärbtem Muschelkalkboden, kalkreichem Lehmboden und ein geringer Anteil von Schieferboden sind für diesen Blaifränkisch vorhanden. Die unterschiedlichen Böden bringen mehr Komplexität im Geschmack des Weines.
Alter der Rebstöcke	20 - 31 Jahre
Erntezeit	September und Oktober 2021 von Hand gepflückt
Gärung	Die Gärung erfolgt mit den Schalen, um die roten Farbstoffe und das Tannin aus den Traubenschalen auszulaugen, nach etwa drei Wochen wird der junge Wein in Holzfässer umgefüllt und auf biologischem Weg die Säure abgebaut.
Ausbau und Reife	Danach reift der Wein über zwei Winter in alten Eichenfässern, um Stabilität und Füllreife zu erlangen.
Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l
Säure	6,1 g/l
Beschreibung	Granatrote Farbe, in der Nase pfeffrige Note mit Anklängen von Kirschfrucht und Impressionen von Himbeeren, die sich am Gaumen widerspiegeln, würziger Nachgeschmack mit feiner Gerbsäure
Lagerung	Am besten reifen Weine im kühlen Keller zwischen 12 - 14 °C, vermeiden Sie große und schnelle Temperaturschwankungen.
Lagerpotential	5 - 8 Jahre
Speisenempfehlung	passt gut zu Pasta, dunklem Fleisch, 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.