

Blaufränkisch

2015

Region	Südburgenland
Qualitätsstufe	österreichischer Qualitätswein
Rebsorten	100 % Blaufränkisch
Weingärten	Blaufränkisch Trauben vom Janosberg sowie aus unseren Anlagen am Hochkugel kommen im klassisch ausgebauten Blaufränkisch vor.
Boden	Unsere Weinreben stehen auf schweren Lehmböden mit einem hohen Eisengehalt welche die typische Mineralität und Würzigkeit der südburgenländischen Weine hervorbringt.
Ausbau	Der Weine war 21 Tage auf der Maische, nach dem biologischen Säureabbau im Stahltank kam er dann für ca. 17 Monate ins große Lagerfaß aus Eiche.
Charakter	Ein dunkler, fruchtiger Rotwein der nach dunklen Beeren und etwas Pfeffer duftet, im Geschmack kommen die Saftigkeit sowie eine frische Säure in Kombination mit der typischen Mineralität unserer eisenhaltigen Lehmböden zum Tragen. Lagerpotential vorhanden.
Alkohol	13,1 vol. %
Restzucker	1,0 g/l
Säure	5,2 g/l
Allergene	Enthält Sulfite
Bestform	2017-2028+
Speisenempfehlung	Dunkles und rotes Fleisch, wie Wild oder Rind, Lamm sowie Gans aber auch Pasta Gerichte
Serviertemperatur	16-18° C, Flasche ein halbe Stunde bis eine Stunde vor dem Genuss öffnen, eventuell dekantieren.