



Blaufränkisch 2014

Blaufränkisch ist DIE burgenländische Rotweinsorte mit charaktervollen, feurigen, kernigen Weinen von unseren Lagen 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. Die Rebstöcke wachsen auf hell gefärbtem Muschelkalkboden, kalkreichem Lehmboden und einem geringen Anteil von Schieferboden.

Die **Gärung** erfolgt mit den Schalen, um die roten Farbstoffe und das Tannin aus den Traubenschalen auszulaugen. Nach etwa 2 Wochen wird der junge Wein in Holzfässer umgefüllt und auf biologischem Weg die Säure abgebaut. Danach reift der Wein etwa ein Jahr lang in alten Eichenfässern, um Stabilität und Füllreife zu erhalten.

Alter der Reben	13 - 24 Jahre
Erntezeit	September/Oktober 2014
Beschreibung	dunkle, rubinrote Farbe, in der Nase helle Kirschen und pfeffrig mit zarter Note nach Graphit, am Gaumen Frucht nach Kirsche und Weichsel mit Anklängen von weißem Pfeffer, saftig und kernig, stoffig, voll und fein mit würzigem Abgang Sorte - Blaufränkisch pur
Alkohol	12,1 % Vol
Restzucker	1,0 g/l
Säure	5,5 g/l
Lagerung	Am besten reifen Weine im kühlen Keller zwischen 12 - 14°C, vermeiden Sie große und schnelle Temperaturschwankungen.
optimale Trinkreife	2016 - 2025
Speisempfehlung	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 2 bis 3 Stunden in einer Karaffe zu lüften.