



Joiser Kirschgarten Blaufränkisch 2011

Blaufränkisch ist DIE burgenländische Rotweinsorte mit charaktervollen, kernigen Weinen, die nur in den allerbesten Weinlagen ihre perfekte Reife erlangt.

Joiser Terrassenweingarten

Die Weinlage wurde 1214 erstmals urkundlich erwähnt und darf seit 1524 das Privileg einer Ursprungsbezeichnung tragen. Nach jahrzehntelanger Brache wurden die einzigen Steinterrassenmauern des Burgenlandes im Jahre 2001 vom Weingut Umatham in mühevoller Kleinarbeit von 15.000 Arbeitsstunden, wieder aufgebaut und mit Reben bepflanzt.

Die erzielte Qualität der Trauben und der daraus gewonnene Wein rechtfertigen diesen enormen Aufwand.

Lage und Boden

Südosthang und windgeschützt, es ist die einzige Lage die einerseits Schieferboden aufweist und gleichzeitig sehr stark vom Neusiedler See beeinflusst ist. Eine der eindruckvollsten Lagen des Burgenlandes.

Alter der Rebstöcke

Die traditionelle Weinlage wurde 2001 nach jahrzehntelanger Brache wieder neu bepflanzt, die jungen Reben zeigen das Potential der Lage.

Erntezeit

im Oktober 2011, von Hand gepflückt

Gärung und Ausbau

Die Gärung erfolgt traditionell mit den Schalen um die roten Farbstoffe und die Gerbsäure auszulaugen, nach etwa drei Wochen wird der junge Wein in kleine Holzfässer umgezogen, um dort weitere Stabilität zu erlangen. Die Säure wird auf biologischem Wege abgebaut. Der Ausbau erfolgt in kleinen und großen Eichenfässern für 15 Monate, dadurch erreicht der Wein Reife und Stabilität für die Flaschenfüllung.

Flaschenreife

Nach der Flaschenfüllung reift der Wein weitere 15 Monate im Weingut.

Alkohol

13,9 % Vol.

Restzucker

1,0 g/l

Säure

5,5 g/l

Beschreibung

dunkles Rubinrot mit schwarzem Kern, in der Nase Aromen nach schwarzen Kirschen, am Gaumen fruchtig mit fester, kerniger Struktur, lang und ausgewogen mit feinem Tannin im Abgang

Optimale Trinkreife Speisenempfehlung Trinktemperatur

2020 - 2030, bei guter Lagerung (12 - 14 Grad C)
passt gut zu dunklem Fleisch und Wild sowie zu Hartkäsen
Dieser Wein sollte nicht zu warm genossen werden, wir empfehlen für die optimale Entfaltung der feinen Fruchtaromen 16 - 18 Grad C.