



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.