



## Blaifränkisch 2018

<b>Sorte</b>	Blaifränkisch ist DIE burgenländische Rotweinsorte mit charaktervollen, feurigen, kernigen Weinen
<b>Herkunft</b>	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 die langsame Endreife fördern die Aromatik
<b>Boden</b>	Eine reichhaltige Vielfalt an Böden von hell gefärbtem Muschelkalkboden, kalkreichem Lehmboden und ein geringer Anteil von Schieferboden sind für diesen Blaifränkisch vorhanden.
<b>Alter der Rebstöcke</b>	17 - 28 Jahre
<b>Erntezeit</b>	September und Oktober 2018 von Hand gepflückt
<b>Gärung</b>	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.
<b>Ausbau und Reife</b>	Danach reift der Wein über zwei Winter in alten Eichenfässern, um Stabilität und Füllreife zu erlangen.
<b>Alkohol</b>	12,8 % Vol.
<b>Restzucker</b>	1,8 g/l
<b>Säure</b>	5,6 g/l
<b>Beschreibung</b>	Granatrote Farbe, in der Nase Kirsche, grüner Pfeffer mit leichten Nuancen von Minze und Granatapfel, kernig am Gaumen mit Anklängen von Graphit und Johannisbeeren, ausdrucksstarke Gerbsäure mit Aromen von Kirschen im Abgang
<b>Lagerung</b>	Am besten reifen Weine im kühlen Keller zwischen 12 – 14 Grad C, vermeiden Sie große und schnelle Temperaturschwankungen.
<b>Optimale Trinkreife</b>	2022 – 2030
<b>Speisempfehlung</b>	passt gut zu Pasta, dunklem Fleisch, Wild sowie zu Hartkäse
<b>Trinktemperatur</b>	Im Sommer leicht gekühlt (17 - 18°C), vor dem Trinken empfehlen wir, den Wein zwei bis drei Stunden in einer Karaffe zu lüften.