



## Joiser Kirschgarten Blaufränkisch 2010

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 Umathum 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 2010, 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 für weitere 15 Monate Stabilität zu erlangen. Die Säure wird auf biologischem Wege abgebaut.

### Flaschenreife

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

### Alkohol

12,9 % Vol.

### Restzucker

1,0 g/l

### Säure

5,3 g/l

### Beschreibung

Rubinrot mit schwarzem Kern, in der Nase Aromen nach dunklen Früchten mit Anklängen von Schokolade, am Gaumen ein Strauß an Gewürzen mit Nuancen von dunklen Kirschen und Johannisbeeren, mineralisch, fest und kernig mit vollem Abgang

### Optimale Trinkreife

2019 - 2030, bei guter Lagerung (12 - 14 Grad C)

### Speisenempfehlung

passt gut zu dunklem Fleisch und Wild sowie zu Hartkäsen

### Trinktemperatur

Dieser Wein sollte nicht zu warm genossen werden, wir empfehlen für die optimale Entfaltung der feinen Fruchtaromen 16 - 18 Grad C.