



## Kirschgarten Blaufränkisch 2016

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

### Der Joiser Terrassenweingarten - Kirschgarten

Die Weinlage wurde 1214 erstmals urkundlich erwähnt und darf seit 1524 das Privileg einer Ursprungsbezeichnung tragen und eine der weltweit ersten Herkunftsbezeichnungen für Wein. 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, schon die jungen Reben zeigen das Potential der Lage.

#### **Erntezeit**

im Oktober 2016, von Hand gepflückt

#### **Gärung**

Die Gärung erfolgt traditionell mit den Schalen, um die Farbstoffe und die Gerbsäure auszulaugen, nach etwa drei Wochen wird der junge Wein in kleine Holzfässer umgefüllt, um dort weitere Stabilität zu erlangen. Die Säure wird auf biologischem Wege abgebaut.

#### **Ausbau**

Der Ausbau erfolgt in alten, kleinen Eichenfässern für 24 Monate, dadurch erreicht der Wein Reife und Stabilität für die Flaschenfüllung. Nach der Flaschenfüllung reift der Wein mehrere Monate im Weingut.

#### **Flaschenreife**

#### **Alkohol**

14,1 % Vol.

#### **Restzucker**

1,0 g/l

#### **Säure**

6,4 g/l

#### **Beschreibung**

dunkles Rubinrot mit schwarzem Kern, dunkle Kirschen in der Nase mit Anklängen von Graphit, am Gaumen würzig, pfeffrig mit Impressionen von reifen Kirschen, fest zupackend, kernig und fein mit langem Abgang

#### **Optimale Trinkreife**

2025 – 2035, bei guter Lagerung (12 - 14°C)

#### **Speisempfehlung**

passt gut zu dunklem Fleisch und Wild sowie zu Hartkäsen

#### **Trinktemperatur**

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