



Der Kirschgarten in Jois Blaufränkisch 2017

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 September 2017, von Hand gepflückt, im Keller wird mit einer optischen Sortiermaschine selektioniert.
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.
Flaschenreife	Nach der Flaschenfüllung reift der Wein noch mehrere Monate im Weingut, um eine erste Trinkreife zu erzielen.
Alkohol	13,6 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l
Säure	6,3 g/l
Beschreibung	dunkle Rubinrote Farbe, im Duft dunkle Kirscharomen mit feiner Note nach Graphit, am Gaumen Brombeeren und dunkle Kirschen, vollmundig mit feinem und sehr langen Nachgeschmack
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.