



## Kirschgarten Blaufränkisch 2018

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

### **Der Joiser Terrassenweingarten**

Die Weinlage wurde 1214 erstmals urkundlich als Weinberg erwähnt und darf seit 1524 das Privileg einer Ursprungsbezeichnung tragen. Das ist eine der weltweit ersten Herkunftsbezeichnungen für Wein.

Nach jahrzehntelanger Brache wurden die einzigartigen Steinterrassenmauern des Burgenlandes im Jahre 2001 vom Weingut Umatham 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 eine der wenigen Lagen, die einerseits Glimmerschiefer mit Anteilen von Ton aufweist und gleichzeitig sehr stark vom Neusiedler See durch thermische Winde beeinflusst ist.  
Eine der eindrucksvollsten Lagen des Burgenlandes.

### **Bewirtschaftung**

Biodiversität ist wichtig für die Stärkung der natürlichen Kräfte. Zwischen den Reben findet sich eine reichhaltige Vielfalt an Blühpflanzen und Insekten

### **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 2018 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**

Nach der Gärung lagert der Wein ohne Filtration über zwei Jahre in kleinen Eichenfässern.

### **Beschreibung**

strahlendes Rubinrot, im Duft dunkle Kirsch- und Brombeerfrüchte, Graphitnote, die sich am Gaumen widerspiegelt, komplexe, kernige Struktur, sehr lebendig, schöne Länge, schwingt fein und lang am Gaumen nach

### **Speisebegleitung**

kräftige Speisen, Wild, Lamm, Hartkäse

### **Trinktemperatur**

16 - 18 °C

### **Lagerpotential**

10 - 30 Jahre

### **Alkohol**

13,5 % Vol.

### **Restzucker**

1,3 g/l

### **Säure**

5,7 g/l