



Ried Kirchberg in Winden am See Blaufränkisch 2015

Eine außergewöhnliche **Lage**, eine außergewöhnliche **Geschichte**, ein außergewöhnlicher **Blaufränkisch**.

Winden ist ein kleiner Weinbauort mit langer Tradition für den Anbau von Reben; schon die Kelten siedelten hier, die Römer zogen über die durchgehende Bernsteinstraße und im Mittelalter kultivierten Zisterzienser Mönche ihre ersten Weinreben am Neusiedler See.

Lage und Boden	strahlend weißer Muschelkalk prägt den Boden, luftiger, frischer Wind, das Mikroklima, eine fantastische Aussicht auf den Neusiedlersee, das Ruster Hügelland bis zu den Alpen und natürlich zum Leithagebirge. Ein historischer Ort mit langer Tradition für den Anbau von Reben.
Erntezeit	im September 2015 von Hand gepflückt, zweimalige Selektion der Beeren
Gärung	traditionelle Vergärung im Bottich mit den Schalen, diese werden während der Gärung immer wieder von Hand mit dem Stössel in den Saft gedrückt, um Farbe und Geschmack auszulaugen.
Ausbau	Nach drei Wochen wird der junge Wein in kleine, alte Holzfässer gefüllt und reift dort kühl und ruhig über 18 Monate.
Flaschenreife	Nach der Füllung lagern die Flaschen bei 12 Grad Celsius für weitere acht Jahre im Reifekeller des Weinguts.
Alkohol	13,0 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l
Säure	6,6 g/l
Beschreibung	Strahlendes Rubinrot in der Farbe, Duft nach Veilchen, Thymian und Eukalyptus, kristallklar am Gaumen mit Aromen, die an Kirsche und Weichsel erinnern, frische Beerenfrucht mit lebendigem Abgang
Speisenempfehlung	passt gut zu dunklem Fleisch und Wild sowie zu Hartkäsen, macht aber auch für sich alleine großes Trinkvergnügen
Trinktemperatur	Dieser Wein sollte nicht zu warm genossen werden, wir empfehlen 16 - 18 °C für die optimale Entfaltung der feinen Fruchtaromen.

Der Jahrgang stammt von zehnjährigen Reben und diese kommen jetzt erst so richtig in ihr „bestes Alter“