

BLAUFRÄNKISCH 2009

Rebsorte:	Blaufränkisch
Ertrag:	rund 6.000 kg/ha
Standort:	Die Trauben wachsen in unseren Weingärten im Weinbaugebiet Neusiedler See, das durch sehr trockene, steinige und mineralische Böden gekennzeichnet ist. Der Seewinkel zählt zu den heißesten und trockensten Regionen in Österreich und gibt so ideale Bedingungen für die Rebsorte Blaufränkisch.
Alkohol:	12.5 Vol. %
Restzucker:	1.7 g/l
Säure:	4.6 g/l
Ausbau:	Vergärung im Stahltank bei 30°C bis 32°C, Ausbau klassisch im Stahltank.
Verschluss:	Vino-Lok® Glasverschluss
Verkostungsnotizen:	ZANTHO Blaufränkisch zeichnet sich durch tiefes Rot mit violetter Randaufhellung aus. In der Nase zeigt der Wein eine unglaublich feine Frucht die an Brombeeren erinnert und von mineralischen Noten unterlegt ist. Am Gaumen erkennt man erneut eine saftige und tiefwürzige Beerenfrucht, die von einer feinen Säure unterstützt, in einem lange anhaltenden Abgang endet. Ein straffer, gut strukturierter Wein mit Entwicklungspotential.
Speisenempfehlung:	Genießen Sie diesen Wein zu kräftigen Fleischspeisen und Käsen.
Optimale Serviertemperatur:	16 – 18°C
Optimale Trinkreife:	2010 – 2015