

BLAUFRÄNKISCH 2011

- 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 Produktion von hochwertigen Weinen.
- Alkohol:** 13.0 Vol. %
- Restzucker:** 1.0 g/l
- Säure:** 5.1 g/l
- Ausbau:** Vergärung imahltank bei 30°C bis 32°C, Ausbau klassisch im Stahlhank.
- Verschluss:** Vino-Lok® Glasverschluss
- Verkostungsnotizen:** Unser Blaufränkisch zeigt tiefes Rot mit violetten Nuancen. In der Nase verführt der Wein mit einer tiefer Frucht die an Brombeeren und Schlehdorn erinnert. Am Gaumen erkennt man erneut eine saftige und tiefwürzige Beerenfrucht, die von einer feinen Säure unterstützt, in einen lange anhaltenden Abgang getragen wird.
- Speisenempfehlung:** Genießen Sie diesen Wein zu kräftigen Fleischspeisen und Käsen.
- Optimale Serviertemperatur:** 16 – 18°C
- Optimale Trinkreife:** 2013 – 2018