

Blaufränkisch „vom Kalk“ 2015

„Der Hauswein der Familie. Ein für Sorte und Herkunft typischer Blaufränkischer mit Tiefgang und hohem Trinkvergnügen.“



<i>Rebsorten:</i>	100% Blaufränkisch
<i>Lagen:</i>	Joiser Weingärten
<i>Degustation:</i>	Dunkles Rubinrot. Weichsel und Brombeere mit einem Anflug von Mineralität. Vollmundig mit gut eingebundener Säure. Eleganter und weicher Blaufränkisch ideal als Speisenbegleiter oder auch solo.
<i>Trinktemperatur:</i>	14 – 16°C
<i>Speiseempfehlung:</i>	Braten, traditionelle Österreichische Küche, Ente oder Gans.
<i>Vinifikation:</i>	Die Trauben wurden Anfang Oktober händisch geerntet. Die Maische wurde in Edelstahltanks vergoren. Nach dem Pressen fand die Malolaktik in großen Holzfässern á rund 2.000 Litern statt, worin der Wein 12 Monate lang reifte, um seine Reife und sanften Aromen zu entwickeln.
<i>Alkohol:</i>	13 Vol%
<i>Restzucker:</i>	1 g/l
<i>Säure:</i>	5,0 g/l
<i>Jahrgang:</i>	Der Jahrgang 2015 zählt schon jetzt zu den großen Rotweinjahrgängen des Burgenlandes. Reife Trauben, frei von Pilzkrankheiten und sehr ausgewogene Alkoholwerte bei weichem Tannin prägen die Roten des Jahrgangs.