

GRITSCHENBERG Blaufränkisch 13

„Vor fast 45 Jahren pflanzte die Familie unseren ersten Blaufränkisch am Gritschenberg. Damals entgegen der Schulmeinung, welche die Kombination aus Kalkboden und Blaufränkisch auf Grund der geringen Erträge nicht empfahl. Dieser Weingarten liefert uns heute großartige Trauben – bei natürlich geringen Erträgen...“



<i>Rebsorten:</i>	100% Blaufränkisch
<i>Degustation:</i>	Feine Reduktion, zarte Holzwürze und Weichselaromen in der Nase. Am Gaumen straff, strukturiert und endlos am Gaumen.
<i>Trinktemperatur:</i>	14 – 16°C
<i>Speiseempfehlung:</i>	Braten, traditionelle Österreichische Küche, Wild, Ente und Gans.
<i>Vinifikation:</i>	Die Trauben wurden Mitte Oktober händisch geerntet und im offenen Holzgärständer vergoren. Nach dem Pressen wurde der Wein für 20 Monate in 500L Fässern aus Eiche ausgebaut.
<i>Alkohol:</i>	13 Vol%
<i>Restzucker:</i>	1 g/l
<i>Säure:</i>	5,7 g/l
<i>Jahrgang:</i>	Der Jahrgang 2013 war balancierteste und ausgewogenste der letzten Jahre. Die Weine begeistern mit Strahlkraft und Eleganz und haben bestimmt ein hervorragendes Reifepotential.
<i>Boden:</i>	Purer Leithakalk