

Blaufränkisch „vom Kalk“ 2017

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



<i>Rebsorten:</i>	100% Blaufränkisch
<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 10 Monate lang reifte, um seine Reife und sanften Aromen zu entwickeln.
<i>Alkohol:</i>	12,5 Vol%
<i>Restzucker:</i>	1 g/l
<i>Säure:</i>	5,5 g/l
<i>Jahrgang:</i>	Der Jahrgang 2017 könnte einer der großen burgenländischen Jahrgänge werde. Verschont von Wetterkapriolen und Pilzkrankheiten war die Ernte nicht nur von ausgezeichneter Qualität, sondern auch umfangreich. Die Hitze erforderte eine frühe Lese, die sich mit Frische und geringen Alkoholwerten bei hoher Reife bezahlt machte.