

# GRITSCHENBERG Blaufränkisch 15

„Vor fast 45 Jahren pflanzte die Familie erstmals Blaufränkisch am Gritschenberg. Damals entgegen der Schulmeinung, die 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 im Abgang.
<i>Trinktemperatur:</i>	14 – 16°C
<i>Speiseempfehlung:</i>	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 2015 zählt schon jetzt zu den großen Rotweinjahrgängen des Burgenlandes. Die hohe Reife forderte eine frühe Ernte um die Frische zu bewahren. Die Weine begeistern mit Strahlkraft, Eleganz und Samtigkeit und haben bestimmt ein hervorragendes Reifepotential.
<i>Boden</i>	Purer Leithakalk