

2022

# Ried Schildten - Blaufränkisch Leithaberg DAC *limitiert*

Qualitätswein, Schildten/Kogel



## Weinberg

Muschelkalk und  
Glimmerschiefer mit Sand-  
Südhang – durchschnittliches  
Rebenalter 35 Jahre - Sanfter  
Rebschnitt – Bio-Kompost

## Keller

Handlese – spontane Vergärung  
21 Tage auf der Maische -  
malolaktisch Gärung – 20  
Monate im 500l Fass (Tonneaux)  
teilweise neu und aus  
Leithabergeiche – 4 Monate  
Flaschenreife nach der Füllung

## Kostnotiz

Brombeere – Tabak - Lakritze –  
schwarzer Pfeffer – kraftvoll –  
vielschichtig – elegantes Tannin –  
mineralisches Finish

## Speisenbegleitung

Wild- und Waldpilzgerichte –  
dunkles Fleisch - gereifter  
Hartkäse

Rebsorte  
Blaufränkisch

Geschmack  
trocken

Alkohol  
14 %

Restzucker  
1 g/l

Säure  
6.8 g/l

Trinktemperatur  
16 - 18 °C