

2022

St. Georgen -Blaufränkisch Leithaberg DAC

Österreichischer Qualitätswein, Burgenland

Weinberg

Muschelkalk und Glimmerschiefer – Südost Ausrichtung – Alter der Rebstöcke bis zu 40 Jahre -Sanfter Rebschnitt - Bio-Kompost

Keller

Handlese - 18 Tage auf der Maische – spontane Vergärung und BSA - 16 Monate im 500l Fass (Tonneaux) - 3 Monate Flaschenreife nach der Füllung

Kostnotiz

Brombeere - Pfeffer - dunkle Schokolade – lebendige Säurestruktur – kerniges Tannin mineralisch, salzig im Finale

Speisenbegleitung

Dunkles Fleisch – gegrillter Schweinebauch - kräfitge Pastagerichte -Steinpilze



Rebsorte Blaufränkisch

Geschmack trocken

Alkoholgehalt 12.5 %

Restzucker 1 g/l

Säure 6.5 g/l

Trinktemperatur 16 - 18 °C

Optimales Trinkjahr 2024 - 2031

EAN 9003634117251