

2023

Blafränkisch Leithaberg DAC

Qualitätswein, Burgenland

Weinberg

Die Böden der Weingärten für unseren klassischen Blafränkisch sind von lehmhaltiger Schwarzerde auf Leithakalk geprägt und liegen hauptsächlich auf kühlen Südostlagen am Fuß des Leithagebirges. Keine Bewässerung – Bio-Kompost – Bodenbegrünung zwischen den Zeilen – sanfter Rebschnitt

Keller

Die Trauben werden geerntet, danach gerebelt und gequetscht. Die Maische wird in temperaturgesteuerten Stahltanks vergoren und in diesen mittels Pump-Over in Bewegung gehalten. Gegen Ende der Gärung wird gepresst und ein Teil in gebrauchten Fässern aus Leithaberg Eiche gelagert.

Kostnotiz

Der Wein präsentiert sich mit intensiver Schwarzkirsche und dunklen Beeren. Schwarzer Pfeffer, kräutrige Würze und ein kompaktes reifes Tannin untermalen den fruchtigen Charakter. Der mittelkräftige Wein ist leicht gekühlt ein hervorragender Begleiter zu gebratenem Fleisch, herzhaften Pastagerichten und Hartkäse.



Rebsorte
Blafränkisch

Geschmack
trocken

Alkoholgehalt
13 %

Restzucker
1 g/l

Säure
5.2 g/l

Trinktemperatur
16 - 18 °C

Optimales Trinkjahr
2025 - 2031

EAN
9003634118784

