

2023

Großhöflein - Blaufränkisch Leithaberg DAC

Qualitätswein, Grosshöflein

Weinberg

Die Weingärten befinden sich auf dem Föllikberg auf einer Seehöhe von ungefähr 200m. Die Weingärten sind durch lehmhaltiger Schwarzerde auf Leithakalk geprägt und befinden sich auf einer Südostlage am Fuß des Leithagebirges. Die Rebstöcke sind zirka 30 Jahre alt. Keine Bewässerung – Bio-Kompost – Bodenbegrünung zwischen den Zeilen – sanfter Rebschnitt

Keller

Die Trauben werden händisch geerntet und danach gerebelt und gequetscht. Die Vergärung erfolgt im Holzgärständer, der Maischehut wird in regelmäßigen Abständen untergestoßen. Nach 12 Tagen wird abgepresst und der Wein gärt im gebrauchten 500l Fass aus Leithabergerleite fertig. Nach dem Abziehen lagert er für weiter 18 Monate in den Fässern.

Kostnotiz

Im Glas zeigt der Wein Schwarzkirsche, Brombeere und schwarzen Pfeffer. Etwas Nougat und dunkle Schokolade untermalen diese Aromen. Saftig frisch wird der Wein durch ein balanciertes Tannin und ein elegantes Säuregerüst getragen. Er ist ein wunderbarer Speisenbegleiter, besonders zu herzhaften Fleisch- und Pilzgerichten.



Rebsorte
Blaufränkisch

Geschmack
trocken

Alkoholgehalt
13 %

Restzucker
1 g/l

Säure
5.5 g/l

Trinktemperatur
16 - 18 °C

Optimales Trinkjahr
2025 - 2032

EAN
9003634118562

