

2023

# Ried Schildten - Blaufränkisch Leithaberg DAC

Qualitätswein, Schildten/Kogel

## Weinberg

Im Oberboden finden wir lehmhaltige Schwarzerde, nach wenigen Zentimetern wird er jedoch sandiger mit massiven Muschelkalkblöcken. In den tieferen Schichten finden wir kristallines Schiefergestein. Bei einer Seehöhe von ca. 180m ist der Weingarten zum Großteil nach Süden ausgerichtet. Keine Bewässerung – Bio-Kompost – Bodenbegrünung zwischen den Zeilen – sanfter Rebschnitt

## Keller

Die Trauben werden händisch geerntet, danach gerebelt, gequetscht und für 21 Tage auf der Maische im Holzgärständer vergoren. Nach dem Pressvorgang wird der Wein in 500l Fässern aus Leithaberg Eiche gefüllt. Hier durchläuft er den biologischen Säureabbau und darf für weitere 18 Monate reifen.

## Kostnotiz

In der Nase zeigt der Wein dunkle Früchte, wie Brombeere und Sauerkirsche, gestützt von Noten nach Lakritze und Tabak. Der zurückhaltende Holzeinsatz duftet nach gerösteten Haselnüssen. Am Gaumen wirkt der kraftvolle Wein stets frisch und die eleganten Tannine sowie die feine Mineralik sind wunderbar eingewoben. Der Wein passt wunderbar zu Rostbraten, gebackenen Steinpilzen und Hartkäse.



Rebsorte  
Blaufränkisch

Geschmack  
trocken

Alkoholgehalt  
13.5 %

Restzucker  
1 g/l

Säure  
6 g/l

Trinktemperatur  
16 - 18 °C

Optimales Trinkjahr  
2025 - 2040

EAN  
9003634118661

