

2023

St. Georgen - Blaufränkisch Leithaberg DAC

Qualitätswein, Sankt Georgen

Weinberg

Die Weingärten befinden sich im Ortsteil Sankt Georgen und stehen auf Muschelkalk und Glimmerschiefer. Bis zu 40 Jahre sind die Rebstöcke alt, die vorherrschende Ausrichtung ist Südost, der naheliegende Wald wirkt sich positiv auf die klimatischen Gegebenheiten aus. 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 14 Tagen wird abgepresst und der Wein gärt im gebrauchten 500l Fass aus Leithabergeiche fertig. Nach dem Abziehen lagert er für weiter 18 Monate in den Fässern.

Kostnotiz

In der Nase wird der Wein von Aromen nach Brombeere, Schwarzkirsche und Pfeffer geprägt. Am Gaumen präsentiert er sich straff und mit reifen kernigen Tanninen. Eine zarte Holznote unterstützt den herkunftstypischen Charakter. Perfekt gesellt er sich zu dunklem Fleisch, kräftigen Pastagerichten und Steinpilzen.



Rebsorte
Blaufränkisch

Geschmack
trocken

Alkoholgehalt
13 %

Restzucker
1 g/l

Säure
5.5 g/l

Trinktemperatur
16 - 18 °C

Optimales Trinkjahr
2025 - 2032

EAN
9003634118609

