



Blaufränkisch Alte Reben 2018

Österreichischer Qualitätswein, Burgenland, trocken

Die nach Süden ausgerichtete Lage Neuer Aussatz hat durch ihr kühles Mikroklima eine der längsten Vegetationsperioden. Durch den Seewinkelschotter im Unterboden entstehen Weine mit mineralischen Charakter und subtilem Sortenausdruck.

Vinifiziert ausschließlich in traditionellen offenen Gärbottichen mit mehrmals täglich schonendem Unterstossen des Maischekuchens per Hand, 100% biologischer Säureabbau, weitere Reifung für 13 Monate in gebrauchten Barriques und Tonneaux.

Speiseempfehlung: gegrilltes Fleisch, österreichisch-ungarische Paprikaküche wie Paprikahendl und Gulasch

Rebsorten:	100% Blaufränkisch
Alter der Reben:	19 Jahre
Boden:	Paratschernosem- und Tschernosem Böden
Ertrag:	selektive Handlese - 35 hl/ha
Alkohol:	12,5 % Vol.
Gesamtsäure:	5,7 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Trinkreife:	2020 - 2030
Trinktemperatur:	15 - 17°C
Verschlussart:	Schraubverschluß
Staatl. Prüfnummer:	N 6233/20

