



Blaufränkisch

Leithaberg DAC Ried Umriss – Rust 2017

Die Farbe verläuft von einem hellen Rubinrot im Kern des Glases zu einem dunklen Samtrot, nach außen hin und endet, mit hellen klaren Rändern.

In der Nase zeigen sich sofort klare, rote Früchte. Kirschen und Johannisbeeren wirken zunächst frisch, lebendig und vor allem stabil.

Am Gaumen geben die runden, geschliffenen, kaum als solche wahrnehmbaren Tannine Kirsche und Pfeffer ein eindrucksvolles Comeback.

Der Abgang überrascht, indem er die bisherigen Eindrücke unsortiert und ungefiltert widerspiegelt. Pfeffer redet mit Frucht, Druck wird intensive Eleganz und Tannine werden kompakt und feminin. Diese unsortierten Eindrücke bleiben, verändern und fordern über Minuten.

ERDVERBUNDEN

DETAILS



ANBAU: biologisch



AUSBAU: selektive Lese von Hand, im offenen Gärständer vergoren, Maischekontakt: ca. 18 Tage, Lagerung im großen Holz



ALKOHOLGEHALT: 12,5 %

SERVIERTEMPERATUR: 11,5 °C

TRINKTEMPERATUR: 12 - 13 °C

SÄURE: 6,1 g/l

RESTZUCKER: 1,0 g/l



SPEISEEMPFEHLUNG: „Dieser Wein braucht kein Essen, das Essen braucht diesen Wein.“

Peter Zuschlag, Kellermeister
Weingut Leo HILLINGER



LAGERPOTENTIAL: 20 Jahre und länger



SULFITE ENHALTEN