



Blaufränkisch

Leithaberg DAC

2021

Dieser Lagenwein zeigt sich im Glas in tiefem Rubinrot mit kurzem, violetterm Rand.

In der Nase präsentiert er sich fruchtig mit Reminiszenz an Brombeeren, schwarze Kirschen und reife Erdbeeren.

Diese fruchtige Struktur wird unterstützt durch den würzigen Duft von mediterranen Kräutern, dunklem Pfeffer, Muskat und Nelken.

Die klare mineralische Note spiegelt die Herkunft wider.

Die Würze, Kräuter sowie die Beerenaromen zeigen sich auch am Gaumen, wo der Wein mit fester Struktur, Mineralität und unterlegter Röstaromatik auftritt. Sattes Tannin umhüllt den kompakten Körper.

Die Komplexität des Lagenweins spiegelt sich im sehr langen Abgang mit Frische wider.

Empfehlung: 1 Stunde vor dem Trinken dekantieren

ERDVERBUNDEN

DETAILS



ANBAU: biologisch



AUSBAU: trocken, selektive Ernte von Hand, im offenen Gärständer vergoren, Gärdauer ca. 4 Wochen, Barriquelager ca. 22 Monate; großes 3.000 L Holzfass



ALKOHOLGEHALT: 13 %

SERVIERTEMPERATUR: 12 °C

TRINKTEMPERATUR: 12 - 14 °C

SÄURE: 6,3 g/l

RESTZUCKER: 0,7 g/l



SPEISEEMPFEHLUNG:

Schweinefleisch, kurz gebratenes Fleisch, Rindfleisch in Wurzelrahmsauce, Wild und Käse



LAGERPOTENTIAL: 10 Jahre



SULFITE ENHALTEN