



# KAISER

## BLAUFRÄNKISCH 2017 (BIO)

- Jahrgang:** 2017  
**Weinbaugebiet:** Burgenland - Österreich  
**Lage:** leichte Hanglage am Leithagebirge  
**Boden:** kräftiger und humusreicher Ton- Lehmboden  
**Qualitätsstufe:** Qualitätswein (BIO)



### **Vinifikation:**

Der Weinstock trägt nur 8-10 Trauben (ausdünnen) um ihn nicht zu belasten, damit er seine Energie für wenige gut entwickelte Trauben aufwenden kann. Die Reifung der Traube wird durch ein Entlauben unterstützt, da eine gute Sonneneinstrahlung die Entwicklung fördert. Die Erntezeit war Ende September mit einer Gradation von 20,5° KMW. Nachdem die Trauben gerebelt wurden, erfolgte eine Maischegärung von 8 Tagen bei 28°C. Bei diesem Verfahren werden Inhaltsstoffe wie Farbe und Gerbstoffe aus den Schalen ausgelaugt. Nach Beendigung der Gärung wird gepresst und die malolaktische Gärung wird eingeleitet. Ist diese Gärung beendet, reift dieser Wein im großen Eichenfass für ca. 10-15 Monate.

- Ertrag:** 5800 l/ha  
**Alkohol:** 13,5 %vol.  
**Restzucker:** 1,0 g/l  
**Säure:** 5,5 g/l

### **Beschreibung:** Trocken. Rubinrot in der Farbe.

In der Nase feine Aromen nach Weichsel und Beeren mit einer dezenten Kräuterwürze. Am Gaumen fruchtig, mild und samtig im Abgang. Ein trinkfreudiger fruchtiger Rotwein – schöner Aperitif-Wein.

- Serviervorschläge:** 16 °C

**Speiseempfehlungen:** Blattsalat mit Hühnerstreifen, Fisch mit leichten Saucen, Geschnetzeltes mit Reis, Gemüselaibchen oder Gemüsegratin mit Parmesan, Heurigenjause, Schweinsbraten mit Knödel, Surbraten mit Reis, Spaghetti Bolognese

- Prämierungen:** Falstaff 91 Pkt.

