



KAISER

BLAUFRÄNKISCH PERFEKTION 2016 (BIO)

Jahrgang:	2016
Lage:	leichte Hanglage
Weinbaugebiet:	Burgenland - Österreich
Boden:	kräftiger und humusreicher Ton-Lehmboden
Qualitätsstufe:	Qualitätswein - BIO



Vinifikation:

Der Weinstock trägt durch "Ausdünnung" nur acht bis zehn Trauben, dadurch wird er nicht so stark belastet und die Energie kann für weniger gut entwickelte Trauben aufgewendet werden. Die Reifung der Traube wird durch ein Entlauben unterstützt, da eine gute Sonneneinstrahlung die Entwicklung fördert. Die Trauben wurden bei einer Gradation von 21°C KMW geerntet und gleich gerebelt. Danach erfolgte eine Maischegärung von drei Tagen bei 28°C, um die Inhaltsstoffe wie Farbe und Gerbstoffe aus der Schale auszulaugen. Nach Beendigung der Gärung wurde gepresst und die malolaktische Gärung eingeleitet. Bei 15 °C wurde dieser Most für 14 Tage vergoren. Nach Beendigung der Gärung reifte der Wein zum Teil im großen alten Eichenfass und zum anderen Teil in 3-4 mal verwendete Barrique für ca. 18 Monate.

WEINDATEN:

Ertrag:	5800 l/ha
Alkohol:	13,5 vol.
Restzucker:	1,2 g/l
Säure:	5,7 g/l

Beschreibung: Trocken. Tiefschwarzes Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase dunkle Beerenfrucht und Pflaumenaromen, sowie ein Hauch von Kräuterwürze mit Orangenoten. Am Gaumen saftig, süße Brombeermarmelade, gut integrierte Tanninstruktur, gute Komplexität, weich und geschmeidig im Abgang.

Serviervorschläge: 17 °C

Speiseempfehlungen: Carpaccio vom Rind, Beef Tatar, Käsespätzle mit grünem Blattsalat, Wildschweinbraten mit Semmelknödel, geröstete Knödel mit Ei, Tafelspitz mit Semmelkren, zart gebratenes Wild vom Leithagebirge mit Speckfaisolen und Rotkraut, Backhendl, Grillhendl, Steak gegrillt mit Ofenkartoffel

Prämierungen: 92 Pkt. A la Carte

