



KAISER

BLAUFRÄNKISCH PERFEKTION (BIO)



Namensgebung: Der Name Perfektion soll an ein ausgewähltes und gutes Produkt erinnern, da darauf geachtet wird, dass im Weingarten nur 6-8 Trauben pro Stock belassen werden und dadurch eine viel höhere Qualität erzielt werden kann.

Jahrgang: 2013

Weinbaugebiet: Neusiedlersee-Hügelland – Burgenland - Österreich

Lage: leichte Hanglage

Boden: kräftiger und humusreicher Ton- Lehm Boden

Qualitätsstufe: Qualitätswein (BIO)

Vinifikation:

Der Weinstock trägt nur 8-10 Trauben (ausdünnen) um ihn nicht zu belasten und damit er seine Energie für wenige gut entwickelte Trauben aufwendet. 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° KMW, danach wurden die Trauben gerebelt. Danach erfolgte eine Maischegärung von 3 Tagen bei 28°C. Hierbei werden Inhaltsstoffe wie Farbe und Gerbstoffe aus den Schalen herausgelaut. Nach der Beendigung der Gärung wird gepresst und die malolaktische Gärung wird eingeleitet. Nach Beendigung dieser, reift der Wein zum Teil im großen Eichenfass und zum Teil im 3-4 mal verwendete Barriques für ca. 18 Monate.

WEINDATEN:

Ertrag: 5800 l/ha

Alkohol: 13,2 % vol.

Restzucker: 1,0 g/l

Säure: 5,3 g/l

Beschreibung: Trocken. Tiefdunkles 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

Prämierungen: Falstaff 92 Pkt., A la Carte 92 Pkt., GOLD Bgld. Weinprämierung, Vinaria FUN