



Leithaberg DAC

Blaufränkisch

Jahrgang: 2010

Weinbaugebiet: Neusiedlersee-Hügelland – Burgenland - Österreich

Lage: leichte Hanglage

Boden: sandiger Löß- Lehm Boden mit Schiefer- Urgestein, im Untergrund Muschelkalksandstein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Vinifikation:

Der Weinstock trägt nur 6-8 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 21,5° KMW, danach wurden die Trauben gerebelt. Danach erfolgte eine Maischegärung von 8 Tagen. Hierbei werden Inhaltsstoffe wie Farbe und Gerbstoffe aus den Schalen ausgelaugt. Nach der Beendigung der Gärung wird gepresst und die malolaktische Gärung wird eingeleitet. Nach Beendigung dieser reift der Wein in neuen und gebrauchten Barriques für 18 Monate.

Ertrag: 4500 l/ha

Alkohol: 13,8 %vol.

Restzucker: 2,0 g/l

Säure: 6,1 g/l

Beschreibung: Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe. Intensiv dunkle Beerenfrucht, frische Zwetschken, zart nach Kräutern und Nougat. Gute Komplexität, rotes Waldbeerkonfit, präsenste Tannine, extraktsüßer Abgang, ein kräftiger Speisenbegleiter mit Reifepotential. (Falstaff 07/2012)

Serviervorschläge: 18 °C

Speiseempfehlungen: gegrilltes Fleisch, Barbeque, gekochtes Rindfleisch, Beinfleisch, Innereien, Gerichte mit kräftigen Soßen

