



RIED ROSENBERG, BLAUFRÄNKISCH 2013

Origin:	Austria, Burgenland, Purbach
Quality grade:	Leithaberg DAC
Varietal:	Blaufränkisch 54 years
Sea Level:	250 m
Soil:	mica schist large iron little quartz little

Cellar

Harvest:	handpicked October 15
Grape Sorting:	manual
Fermentation:	spontaneous
Malolactic Fermentation:	yes
Mash Fermentation:	complete destemming Stems: 0 % open fermentation vat 24 day(s) temperature control: yes
Fermentation Process:	manual punch down
Maturing:	big oak barrel 500 L 20 month(s)
Bottling:	Oct. 6, 2015

Data

Wine Type:	Still wine red dry
Alcohol:	13.7 %
Acid:	4.7 g/l
Residual Sugar:	1 g/l
Certificates:	organic
Drinking Temperature:	17 - 18 °C

Wine Description

Würzig – mineralisch vom Schieferboden geprägter Blaufränkisch. Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. In der Nase feinwürzig, Nuancen von Hagebuttenkonfit, rauchig, dunkler Schiefertouch, Waldbeernoten unterlegt, Lorbeerblatt. Saftig, komplex, süße, anhaltende Frucht, gut integrierte Tannine, würziger Nachhall, zeigt eine große Länge, feine florale Noten im Abgang, extraktsüße Frucht und etwas Nougat im Nachhall, sehr gutes Reifepotenzial.

