

## RIED STEINBERG, BLAUFRÄNKISCH 2015

<b>Origin:</b>	Austria, Burgenland, Schützen am Gebirge
<b>Quality grade:</b>	Leithaberg DAC
<b>Varietal:</b>	Blaufränkisch
<b>Geographical Orientation:</b>	south west
<b>Soil:</b>	mica schist

### Cellar

<b>Mash Fermentation:</b>	squashed   Stems: 0 %   4 week(s)
<b>Maturing:</b>	oak barrel   225 L   12 month(s) bottle   12 month(s)

### Data

<b>Wine Type:</b>	Still wine   red   dry
<b>Alcohol:</b>	13.5 %
<b>Acid:</b>	5.5 g/l
<b>Residual Sugar:</b>	1 g/l
<b>Aging Potential:</b>	2030 years

### Awards

<b>A la Carte:</b>	0
<b>Falstaff:</b>	0

### Wine Description

Die ideale Exposition nach Südsüdwest mit langer Sonnenscheindauer und der Wärme speichernde, mineralische Schieferboden lassen die Trauben am Steinberg zu bester Reife gelangen. Ideal um hier einen einzigartigen Leithaberg DAC Lagenwein entstehen zu lassen. Ausgebaut wird der Flaggschiffwein des Weinguts nach mindestens vier Wochen auf der Maische zwölf Monate in österreichischen und französischen Barriques. Danach folgt eine Ruhezeit von bis zu zwölf Monaten in der Flasche. So entsteht ein kraftvoller und tiefgründiger Wein mit knisternder Mineralität, saftiger Anmutung und Aromen von dunklen Beeren, Wacholder sowie erdigen Noten. Kernig ist das Tannin und beeindruckend lang der Nachhall – fast wie ein Versprechen für die Zukunft.

