



# Ried ROSENBERG, Blaufränkisch 2015

Leithaberg DAC

**Origin:** Austria, Burgenland, Purbach  
**Quality grade:** Leithaberg DAC  
**Varietal:** Blaufränkisch | 56 years  
**Sea Level:** 250 m  
**Soil:** mica schist | large  
iron | little  
quartz | little



## Cellar

**Harvest:** handpicked | September 24  
**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

## Fermentation

**Process:**  
**Maturing:** big oak barrel | 500 L | 18 month(s)  
**Bottling:** April 12, 2017

## Data

**Wine Type:** Still wine | red | dry  
**Alcohol:** 13.4 %  
**Acid:** 5.7 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.



**Weingut Toni Hartl** | Florianigasse 7 | 2440 Reisenberg | Austria

+43 2234 80636-0

[www.toni-hartl.at](http://www.toni-hartl.at) | [wine@toni-hartl.at](mailto:wine@toni-hartl.at) | [www.instagram.com/weingut\\_toni\\_hartl](https://www.instagram.com/weingut_toni_hartl) |  | [www.toni-hartl.at/hartl](http://www.toni-hartl.at/hartl)