



RIED JUNGENBERG, BLAUFRÄNKISCH 2016

Origin: Austria, Burgenland, Jois
Quality grade: Leithaberg DAC
Varietal: Blaufränkisch 100 %

CELLAR

Fermentation: spontaneous
Mash Fermentation: partly destemming | Stems: 25 % | wooden fermentation stand | 6 week(s) | 100 %
Maturing: 100 % | barrel | 225 L | 24 month(s)

DATA

Wine Type: Still wine | red | dry
Alcohol: 12.5 %
Acid: 6.1 g/l
Residual Sugar: 1 g/l
Certificates: organic
Aging Potential: medium
Optimum Drinking Year: 2019 - 2040

WINE DESCRIPTION

Historische Lage. Schiefer in seiner reinsten Form. Die alten Rebstöcke, der Schiefer und die Nähe zum Neusiedlersee spiegeln sich hier wider.

