



Blaufränkisch - Leithaberg DAC 2017

Leithaberg DAC

Origin: Austria, Burgenland, Purbach
Quality grade: Leithaberg DAC
Varietal: Blaufränkisch
Soil: loam | little | top soil
Muschelkalk | large | sub soil
mica schist | little | sub soil



Cellar

Harvest: handpicked | September 28 - October 2
Grape Sorting: manual
Fermentation: spontaneous
Malolactic Fermentation: yes
Mash Fermentation: complete destemming | Stems: 0 % |
fermentation vat | 21 | temperature control:
yes
Fermentation Process: manual punch down

Maturing: oak barrel | 225 L | 16 month(s)
big oak barrel | 16 month(s)
Bottling: March 11, 2019

Data

Wine Type: Still wine | red | dry
Alcohol: 13.5 %
Acid: 5.4 g/l
Residual Sugar: 1 g/l
Certificates: organic
Drinking Temperature: 17 - 18 °C


Wine Description

Kräftiges Rubinrot mit dunklem Kern und violetten Reflexen. Intensive dunkle Beerenfrucht, nach Cassis und kandierte Veilchen, sehr facettenreiches Bukett. Am Gaumen stoffige Kirschfrucht, feine tabakige Würze, komplex, wirkt leichtfüßig, langer Abgang mit feinen salzigen Nuancen.



Weingut Toni Hartl | Florianigasse 7 | 2440 Reisenberg | Austria

+43 2234 80636-0

www.toni-hartl.at | wine@toni-hartl.at | www.instagram.com/weingut_toni_hartl |  | www.toni-hartl.at/hartl