



Ried ROSENBERG, Blaufränkisch 2017

Leithaberg DAC

Origin: Austria, Burgenland, Purbach
Quality grade: Leithaberg DAC
Varietal: Blaufränkisch | 58 years
Sea Level: 250 m
Soil: mica schist | large
iron | little
quartz | little



Cellar

Harvest: handpicked | October 4
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 | 20 month(s)
Bottling: Aug. 23, 2019

Data

Wine Type: Still wine | red | dry
Residual Sugar: 1 g/l
Alcohol: 14 %
Acid: 6.5 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 | wine@toni-hartl.at | www.instagram.com/weingut_toni_hartl |  | www.toni-hartl.at/hartl