



WAGENTRÜSTL

# Blaufränkisch 2021

Leithaberg DAC, Gebietswein


<b>Wine Type:</b>	Still wine   red   dry
<b>Alcohol:</b>	13,5 %
<b>Residual Sugar:</b>	1 g/l
<b>Acid:</b>	5,5 g/l
<b>Certificates:</b>	vegan
<b>Allergens:</b>	sulfites
<b>Drinking Temperature:</b>	16 - 18 °C
<b>Aging Potential:</b>	medium
<b>Optimum Drinking Year:</b>	2025 - 2028



## Vineyard

### Vineyard Site:

On the limestone and slate soils of the 2,995 hectare Leithaberg-DAC area, not only great white wines (Pinot Blanc, Chardonnay, Neuburger and Grüner Veltliner) but also top-class mineral Blaufränkisch wines thrive.

<b>Origin:</b>	Austria, Burgenland, Leithaberg
<b>Quality grade:</b>	Leithaberg DAC
<b>Site:</b>	Leithaberg DAC 
<b>Normal Classification:</b>	Gebietswein
<b>Site Type:</b>	hilly land
<b>Varietal</b>	Blaufränkisch   2 - 34 years 2100 - 4000 liter/ha
<b>Sea Level:</b>	116 - 356 m
<b>Soil</b>	limestone from Leitha slate loam

## Weather / Climate

<b>Climate:</b>	pannonic
<b>Average Hours of Sun per</b>	2102 hours
<b>Vintage:</b>	
<b>Average Rainfall Per Vintage:</b>	673 mm


## Harvest and Maturing

Die Trauben für diesen Wein werden nach Lage getrennt geerntet. Die selektive Lese der reifen, gesunden Trauben erfolgt dabei ausschließlich von Hand. Im Keller werden die Trauben gerebelt/entrappt und leicht gequetscht. Die natürliche, alkoholische Gärung und Maischestandzeit erfolgt in Edelstahltanks und beträgt drei bis vier Wochen. Während dieser Zeit wird die Maische täglich zwei bis viermal überflutet (Remontage) um die wertvollen Inhaltsstoffe (Farbe, Gerbstoff) aus den Schalen zu lösen. Der weitere Ausbau und der natürliche biologische Säureabbau (malolaktische Gärung) erfolgt in großen und kleinen Eichenfässer. Nach einem Jahr Fassreife werden die Grundweine verschnitten, geklärt/filtriert und bis zur Abfüllung in Edelstahltank gelagert.

**Harvest** handpicked | September 23 - September 28



Weingut Wagentrüstl | Rosengasse 2 | 7051 Grosshöflein | Austria

shop.wagentrüstl.com/  | weingut@wagentrüstl.com | www.facebook.com/weingut.wagentrüstl | www.instagram.com/weingut\_wagentrüstl/

<b>Fermentation:</b>	spontaneous
<b>Malolactic Fermentation:</b>	yes
<b>Mash Fermentation</b>	destemmed and squashed   Stems: 0 %   stainless steel tank   3 - 4 week(s)   28 - 32 °C
<b>Sulfur Added:</b>	yes
<b>Maturing</b>	steel tank
<b>Bottling</b>	Lot Number: L N14465/23

## Product Codes

<b>Prüfnummer:</b>	N14465/23
<b>EAN:</b>	9120041300134
<b>EAN / carton 6:</b>	9120041300226

## Winery

The Wagentristl winery in Burgenland, in the Leithaberg region, is a family-run business with a long tradition. Generations of the family combine traditional craftsmanship with modern techniques to produce high-quality wines full of character. The diversity of grape varieties and the special terroir of the Leithaberg are reflected in elegant and authentic wines that stand for quality and closeness to nature.