

BLAUFRÄNKISCH KALK & SCHIEFER LEITHABERG DAC 2022

KIRCHKNOPF
WEINGUT

Wine Description

Blaufränkisch vom Leithaberg, unsere rote Visitenkarte. Alte, tief verwurzelte Rebstöcke aus den Rieden rund um unseren Heimatort Kleinhöflein bilden den Ursprung, Kalk- und Schieferböden den mineralischen Ausgangspunkt. Das pannonisch geprägte Klima am Leithaberg lässt die traditionsreiche Rotweinsorte zu höchster Qualität reifen. Durch den behutsamen Ausbau in großen Holzfässern entsteht ein eleganter, finessenreicher Blaufränkisch, der durch intensive Kirschfrucht und Würze überzeugt.

Tasting Notes

Charmante Kirschfrucht, dunkles Beerenkonfit, ein Hauch von Nougat. Feiner Brombeertouch am Gaumen, temperamentvoll und pfeffrig, saftiges Tannine mit feinwürzig-mineralischem Nachhall und toller Länge.

Food Pairing

Harmoniert als perfekter Begleiter zu kräftig gebratenem Rindfleisch, Steaks, Geschmortem und Wildgerichten.

Wine Type:	Still wine red dry
Alcohol:	13 %
Residual Sugar:	1.1 g/l
Acid:	5.5 g/l
Certificates:	Sustainable Austria
Allergens:	sulfites
Drinking Temperature:	16 - 18 °C
Optimum Drinking Year:	2025 - 2033

Award

Falstaff Weinguide 2024/25:	92 Punkte
Vinaria Weinguide 2025/26:	3 Sterne

Vineyard

Quality grade:	Leithaberg DAC
Varietal:	Blaufränkisch

Harvest and Maturing

Lese und Traubenselektion von Hand, traditionelle Maischegärung in Bottichen und Gärtanks, Lagerung in großen Holzfässern (500 - 2000 Liter) für 18 Monate.

Mash Fermentation:	squashed Stems: 0 %
Second Fermentation:	Yeast Type: selected yeast
Filter:	layer filtration
Maturing:	steel tank steel tank

Product Codes

EAN:	9120055600879
------	---------------



EAN / carton 6:

9120055600886