

2022

Großhöflein - Blaufränkisch Leithaberg DAC

Qualitätswein, Burgenland



Weinberg

Lehm und Sand auf Muschelkalk
– Ostausrichtung am Hang des
Fölligbergs – Alter der Rebstöcke
bis zu 30 Jahre - Sanfter
Rebschnitt – Bio-Kompost

Keller

Handlese – 14 Tage auf der
Maische – spontane Vergärung
und BSA – 18 Monate im 500l
Eichenfass – 3 Monate
Flaschenreife nach der Füllung

Kostnotiz

Schwarzkirsche und Brombeere –
Pfeffer – dunkle Schokolade –
vibrierendes Säuregerüst – saftig

Speisenbegleitung

Kalbsleber – Ochsenbackerl –
gefüllte Pilze – Hartkäse

Auszeichnungen

Falstaff
92

Rebsorte
Blaufränkisch

Geschmack
trocken

Alkoholgehalt
12.5 %

Restzucker
1 g/l

Säure
6.6 g/l

Trinktemperatur
16 - 18 °C

Optimales Trinkjahr
2024 - 2031

EAN
90036341 17237