

2022

St. Georgen - Blaufränkisch Leithaberg DAC

Österreichischer Qualitätswein, Burgenland



Weinberg

Muschelkalk und
Glimmerschiefer – Südost
Ausrichtung – Alter der
Rebstöcke bis zu 40 Jahre -
Sanfter Rebschnitt – Bio-Kompost

Keller

Handlese – 18 Tage auf der
Maische – spontane Vergärung
und BSA – 16 Monate im 500l
Fass (Tonneaux) – 3 Monate
Flaschenreife nach der Füllung

Kostnotiz

Brombeere – Pfeffer – dunkle
Schokolade – lebendige
Säurestruktur – kerniges Tannin -
mineralisch, salzig im Finale

Speisenbegleitung

Dunkles Fleisch – gegrillter
Schweinebauch - kräftige
Pastagerichte -Steinpilze

Auszeichnungen

A la Carte
93

Rebsorte
Blaufränkisch

Geschmack
trocken

Alkohol
12.5 %

Restzucker
1 g/l

Säure
6.5 g/l

Trinktemperatur
16 - 18 °C

Optimales Trinkjahr
2024 - 2031

EAN
90036341 17251