

2023

# Blaufränkisch Leithaberg DAC

Qualitätswein, Burgenland

## Vineyard

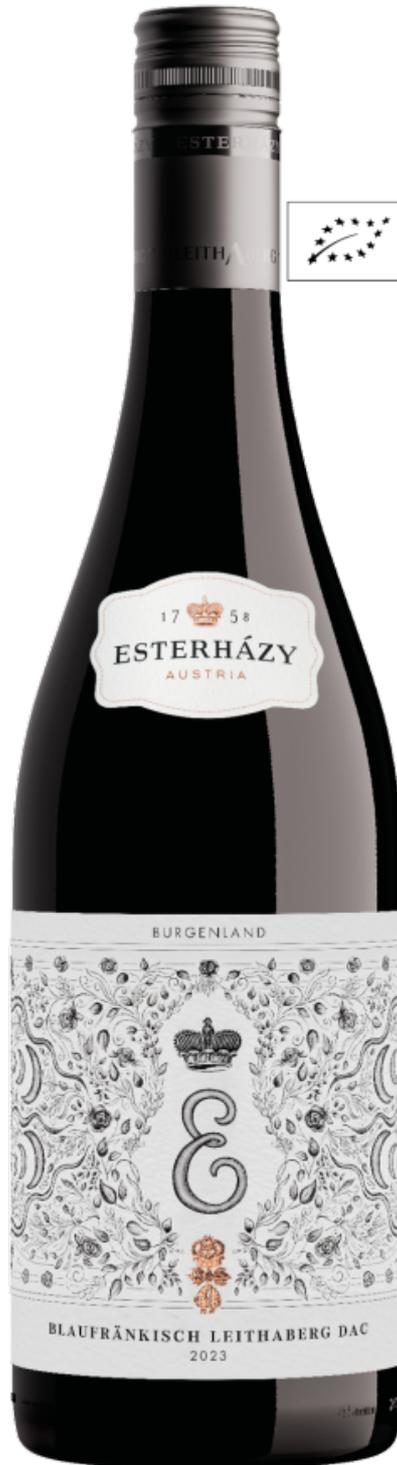
Die Böden der Weingärten für unseren klassischen Blaufränkisch sind von lehmhaltiger Schwarzerde auf Leithakalk geprägt und liegen hauptsächlich auf kühlen Südostlagen am Fuß des Leithagebirges. Keine Bewässerung – Bio-Kompost – Bodenbegrünung zwischen den Zeilen – sanfter Rebschnitt

## Cellar

Die Trauben werden geerntet, danach gerebelt und gequetscht. Die Maische wird in temperaturgesteuerten Stahltanks vergoren und in diesen mittels Pump-Over in Bewegung gehalten. Gegen Ende der Gärung wird gepresst und ein Teil in gebrauchten Fässern aus Leithaberg Eiche gelagert.

## Tasting Note

Der Wein präsentiert sich mit intensiver Schwarzkirsche und dunklen Beeren. Schwarzer Pfeffer, kräutrige Würze und ein kompaktes reifes Tannin untermalen den fruchtigen Charakter. Der mittelkräftige Wein ist leicht gekühlt ein hervorragender Begleiter zu gebratenem Fleisch, herzhaften Pastagerichten und Hartkäse.



Varietal  
Blaufränkisch

Flavor  
dry

Alcohol  
13 %

Residual Sugar  
1 g/l

Acid  
5.2 g/l

Drinking Temperature  
16 - 18 °C

Optimum Drinking Year  
2025 - 2031

EAN  
9003634118784

