

2023

Großhöflein - Blaufränkisch Leithaberg DAC

Qualitätswein, Grosshöflein

Vineyard

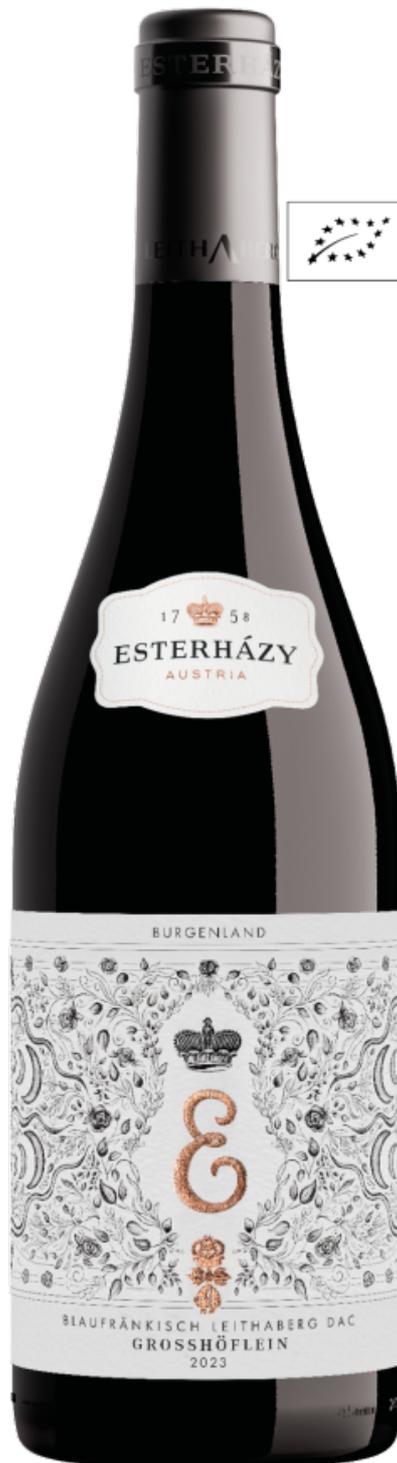
Die Weingärten befinden sich auf dem Föllikberg auf einer Seehöhe von ungefähr 200m. Die Weingärten sind durch lehmhaltiger Schwarzerde auf Leithakalk geprägt und befinden sich auf einer Südostlage am Fuß des Leithagebirges. Die Rebstöcke sind zirka 30 Jahre alt. Keine Bewässerung – Bio-Kompost – Bodenbegrünung zwischen den Zeilen – sanfter Rebschnitt

Cellar

Die Trauben werden händisch geerntet und danach gerebelt und gequetscht. Die Vergärung erfolgt im Holzgärständer, der Maischehut wird in regelmäßigen Abständen untergestoßen. Nach 12 Tagen wird abgepresst und der Wein gärt im gebrauchten 500l Fass aus Leithabergeiche fertig. Nach dem Abziehen lagert er für weiter 18 Monate in den Fässern.

Tasting Note

Im Glas zeigt der Wein Schwarzkirsche, Brombeere und schwarzen Pfeffer. Etwas Nougat und dunkle Schokolade untermalen diese Aromen. Saftig frisch wird der Wein durch ein balanciertes Tannin und ein elegantes Säuregerüst getragen. Er ist ein wunderbarer Speisenbegleiter, besonders zu herzhaften Fleisch- und Pilzgerichten.



Varietal
Blaufränkisch

Flavor
dry

Alcohol
13 %

Residual Sugar
1 g/l

Acid
5.5 g/l

Drinking Temperature
16- 18 °C

Optimum Drinking Year
2025 - 2032

EAN
9003634118562

