

a Probewein Liste 2024



Wine Description

Für den Blaiburger PUR wurde sehr reifes und gesundes Traubenmaterial verarbeitet und im großen Holzfass langsam gereift. Der Weingarten steht auf der Riede Hiesberg, einem Tonboden mit sehr steinigem Untergrund (Feldspat, Quarz und Glimmerschiefer) an der nördlichen Grenze des Kamptals auf ca. 380m Seehöhe. Das Klima dort ist schon sehr von den kalten Luftströmungen aus dem Waldviertel beeinflusst. Dies führt zu sehr fruchtbetonten Weinen. Der Blaiburger PUR 18 wurde wie all unsere Weine von Hand gelesen und spontan vergoren. Die Trauben waren sehr reif, die Kämme schön verholzt, denn die Lese erfolgte sehr spät. Die ganzen Trauben wurden dann nur mit den Füßen eingestampft und für 6 Wochen auf der Maische ohne Bewegung belassen, Anschließend wurde er in kleine gebrauchte Holzfässer gefüllt um dort noch ein Jahr zu reifen, bevor er unfiltriert und mit minimalen SO₂-Zusatz abgefüllt wurde. Der Blaiburger PUR ist ein fruchtiger, sehr dichter Rotwein mit spürbaren Tanninen und langem Abgang - ein Wein mit viel Lagerpotential. Empfehlen würden wir den Wein zum Essen; er passt z.B. hervorragend zu Wildgerichten oder einem saftigen Steak.

Wine Type:	Still wine red dry
Alcohol:	< 1 %
Free Sulfur:	<= 2 mg
Total Sulfur:	3 mg
Histamine:	> 4 mg/l
PH Value:	>= 5
Residual Sugar:	< 6 g/l
Acid:	<= 7 g/l
Certificates:	organic, Demeter
Allergens:	sulfites
Drinking Temperature:	12 - 14 °C
Aging Potential:	medium (9 years)
Optimum Drinking Year:	2028 - 2033

Award

A la Carte:	100
--------------------	-----

Vineyard

Vineyard Site:

Terroirbeschreibung Text

Origin:	Austria, Kamptal, Mollands
Quality grade:	Bio-Qualitätswein
Site:	Terroirname 

Normal Classification:	Ortswein
Site Type:	terraces
Varietal:	Blauburger 100 % 23 - 23 years double cordon 3500 - 3900 plants/ha 2000 - 2500 liter/ha Botrytis: 10 %
Geographical Orientation:	north east
Sea Level:	370 - 410 m
Soil:	mica schist medium top soil

Weather / Climate

Climate:	continental
Average Hours of Sun per Vintage:	100 - 100 hours
Average Rainfall Per Vintage:	100 - 100 mm

Harvest and Maturing

Cellar custom free text

test text

Harvest:	handpicked beginning/october - middle/october 300 kg cask
Grape Sorting:	manual
Malolactic Fermentation:	yes
Spontaneous with Pied de Cuve:	yes
Whole Grape Pressing:	yes Blauburger
Mazeration:	whole bunch pressing 5 hour(s) 10 °C in the press with stems: yes
Juice Extraction:	yes 10 % Blauburger
Mash Fermentation:	Blauburger complete destemming Stems: 5 % fermentation vat 500 - 1000 L used barrel 6 - 10 week(s) temperature control: yes 15 - 20 °C 5 % Mash Fermentation Stop: By cooling and SO2 At Residual Sugar 5 g/L squashed Stems: 0 %
Press:	April 6, 2023 hydraulic first press 5 hours Max Pressure: 5 bar Blauburger
Fermentation Process:	manual punch down 1 - 5 x day Duration: 5 days
Fermentation:	spontaneous Pre Clarification: yes soft 10 hours Enzymes Used: yes Blauburger stainless steel barrel 5 - 6 L new barrel 4 - 6 day(s) temperature control: yes 4 - 6 °C 10 % Fermentation Stop: By cooling and SO2 At Residual Sugar 10 g/L
Skin Contact:	5 - 14 day(s)

Second Fermentation:	April 6, 2023 Bottle Sugar Type: must 10 g Yeast Type: selected yeast 10 g
Pet-Nat:	Residual sugar at bottling - 2 gram on April 6, 2023
Disgorgement:	April 6, 2023 cold mechanical Storage Time: 10 months
Riddling:	manual
Dosage:	10 g/L beet sugar
Filter:	unfiltered coarse
Sulfur Added:	yes 10 mg
Sulfur Added:	must
Maturing:	10 % large wooden barrel 500 - 1000 L new barrel 24 - 36 month(s) Blauburger Batonnage: 3 times per day
Time on the Full Yeast:	5 - 6 week(s) Blauburger
Time on the Fine Yeast:	4 - 5 month(s) Blauburger
Bottling:	natural cork beginning/march 2022 1000-2000 bottles Lot Number: L02/08 SO2 added: 10 mg
Deacidification:	yes
Acidification:	yes
Product Codes	
EAN:	123456789
Prüfnummer:	4689879

Custom free text

test