

2018 Blaufränkisch Reserve



Kraftvoll, aber niemals schwer!

Alte Weinstöcke, reife Trauben und der langsame Ausbau in Fass und Flasche bringen die Vorzüge des Blaufränkisch besonders zur Geltung.

Unsere Reserve schmeckt intensiver als der klassische Blaufränkisch, aber genau so bodenständig, weil sie in traditionellen Fässern und nicht in neuen Barriques reift.

Herkunft: Burgenland, Mörbisch am See, überwiegend Ried Hader mit einem kleinen Anteil vom Goldberg

Lage und Weingarten: Der Hader ist eine etwas höher gelegene Hanglage mit sandig-steinigem Lehmboden und Schiefer im Untergrund. Unser Blaufränkisch wächst hier seit 1987.

Lese und Weinbereitung: selektive Handlese am 12. und 17. September, 20°KMW, Ertrag ca. 50 hl/ha, 14 bzw. 21 Tage Maischegärung, Malolaktik und Reife in großen und kleinen alten Fässern; Abfüllung am 24. April 2020; Alkohol: 13%vol Säure: 6,0g/l, Restzucker: 1,0g/l

Der Wein: dunkles Rubinrot mit violetterm Rand; reife dunkle Beeren und Gewürze in der Nase, am Gaumen bei aller Kraft elegant und ausgewogen, feine Tanninstruktur, gehaltvoll und langanhaltend; Trinkreife 2020 bis 2028

Vinaria Jungweinatlas 2020

Wärmende Kirschnase, feine, rotbeerige Fruchtaromatik, saftig, vital mit guter Frische, fruchtbetonte Stilistik mit distinguiertem Understatement, vollreife Tannine, perfekte Holzeinbindung, unpräntentöse Eleganz, gutes Potential, sehr ansprechend. Bereitet besonderes Trinkvergnügen!