

2019 Mörbischer 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 Steiner

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 23. September, 20°KMW, Ertrag etwa 40 hl/ha, 21 Tage Maischegärung, Malolaktik und Reife überwiegend in großen, traditionellen Fässern; Abfüllung am 17. März 2021; Alkohol: 13%vol Säure: 5,6g/l, Restzucker: 1,0g/l

Der Wein: dunkles Rubinrot; reife dunkle Beeren und Gewürze in der Nase, am Gaumen bei aller Kraft elegant und ausgewogen, jahrgangstypisch markante, aber sehr ausgereifte Tannine, gehaltvoll und langanhaltend; Trinkreife 2022 bis 2032

Vinaria Jungweinatlas 2021:

Feines rotbeeriges Fruchtspiel, viel Kirsche, gelbfruchtige Anklänge, orientalische Gewürznoten à la Zimt, juvenil, knackig, Heidelbeere, Brombeere, perfekt strukturiert mit straffer Textur, engmaschige und geradlinig fordernde Tannine, viel Grip und lang im Nachhall. Ausgezeichneter Wein, exemplarisch für seine Kategorie!