

2020 Mörbischer Blaufränkisch



Der klassische Rote aus Mörbisch

Keine Rotweinsorte verkörpert Geschmack und Tradition unserer Gegend besser als der Blaufränkisch.

Auf Schiefer und Quarz erbringt er unnachahmliche Weine mit eleganter Würze und feinen Tanninen, die nach ein paar Jahren Reife ihre ganze Pracht entfalten.

Herkunft: Burgenland, Mörbisch am See, überwiegend Ried Hader

Lage und Weingarten: Der Hader ist ein Osthang zum Neusiedlersee mit etwas leichterem Boden auf Schiefer Quarz und Gneis im Untergrund. Unser Blaufränkisch gedeiht hier seit 1987.

Bearbeitung: zertifiziert nach den Vorgaben von www.nachhaltigaustria.at

Lese und Weinbereitung: selektive Handlese am 29. September, 19° KMW, Ertrag etwa 50 hl/ha, 21 Tage Maischegärung, biologischer Säureabbau und Reife im Fass, Abfüllung am 18. August 2021; Alkohol: 13 %vol, Säure 5,5 g/l, Restzucker: 1,0 g/l

Der Wein: dunkles Rubinrot; reife dunkle Beeren und etwas Pfeffer in der Nase; am Gaumen ausgeprägt würzig und elegant, harmonische Tanninstruktur, langer Nachhall; Trinkreife etwa 2022 bis 2027