

2020 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.

Bearbeitung: zertifiziert gemäß Vorgaben von www.nachhaltigaustria.at

Lese und Weinbereitung: selektive Handlese am 30. September, 19°KMW, Ertrag etwa 45 hl/ha, 20 Tage Maischegärung, Malolaktik und Reife in überwiegend großen, traditionellen Fässern; Abfüllung am 18. August 2022; Alkohol: 13%vol Säure: 5,8g/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, spürbares, aber sehr ausgereiftes Tannin, gehaltvoll und lang; Trinkreife 2023 bis 2032