

# 2022 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, Ried Altenberg, Hader und andere

Lage und Weingarten: Der Altenberg ist ein Südhang mit schwerem Lehmboden. Ihm gegenüber liegt die Ried Hader mit leichterem Boden auf Schiefer Quarz und Gneis im Untergrund. Unsere Reben gedeihen hier seit 2016 bzw. 1987.

Bearbeitung: zertifiziert nach den Vorgaben von [www.nachhaltigaustria.at](http://www.nachhaltigaustria.at)

Lese und Weinbereitung: selektive Handlese am 13. und 14. September, 19,5° KMW, Ertrag etwa 50hl/ha, 12 Tage Maischegärung, biologischer Säureabbau und Reife im Fass, Abfüllung am 23. August 2023; Alkohol: 13%vol, Säure 6,1g/l, Restzucker: 1,0g/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 2024 bis 2028

Mehr über Ihre Lieblingsweine erfahren? Abonnieren Sie unseren Newsletter auf [www.grenzhof-fiedler.at](http://www.grenzhof-fiedler.at) oder über diesen QR-Code und folgen Sie uns auf Facebook!

