

2023 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 Lehm Boden. 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

Lese und Weinbereitung: selektive Handlese am 25. und 26. September, 19,5° KMW, Ertrag etwa 50hl/ha, 15 Tage Maischegärung, biologischer Säureabbau und Reife im Fass, Abfüllung am 16. Juli 2024; Alkohol: 13%vol, Säure 5,7g/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 2025 bis 2030

Mehr über Ihre Lieblingsweine erfahren? Abonnieren Sie unseren Newsletter auf www.grenzhof-fiedler.at oder über diesen QR-Code und folgen Sie uns auf Facebook!

