grenzhof fiedler
A-7072 Mörbisch am See · Weinzeile 2
02685/8276 · www.grenzhof-fiedler.at

2024 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 nach den Vorgaben von www.nachhaltigaustria.at
Lese und Weinbereitung:	selektive Handlese am 10. September, 20°KMW, Ertrag etwa 40hl/ha, 22 Tage Maischegärung, Malolaktik und Reife in großen, traditionellen Fässern; Abfüllung am 8. Juli 2026; Alkohol: 13,5%vol, Säure: 5,8g/l, Restzucker: 0,7g/l
Der Wein:	dunkles Rubinrot; reife dunkle Beeren und Gewürze in der Nase, am Gaumen bei aller Kraft elegant und ausgewogen, spürbares, aber aber sehr ausgereiftes Tannin, gehaltvoll und lang; Trinkreife 2027 bis 2035

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!