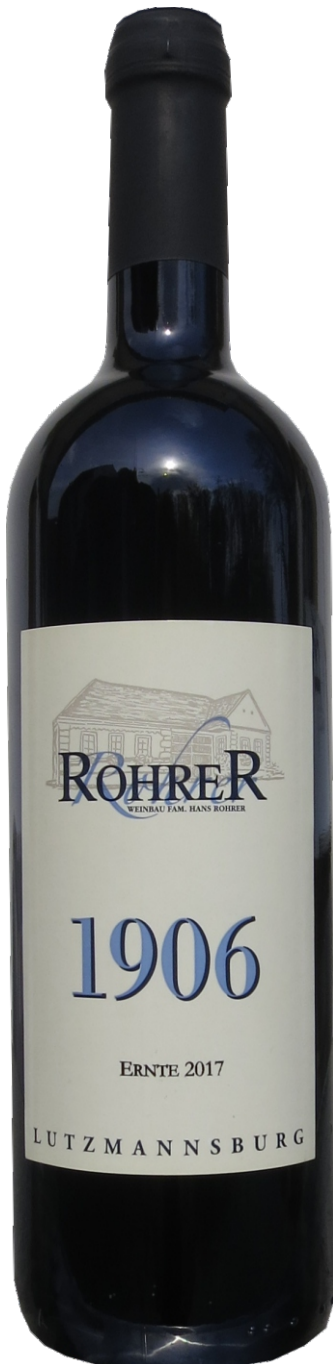


Blaufränkisch „1906“

Jahrgang 2017



Rebsorte:	Blaufränkisch
Herkunft:	Lutzmannsburg, Mittelburgenland
Alter der Rebstöcke:	111 Jahre
Boden:	Sandiger Lehm
Riede:	Alter Haider
Analysedaten:	Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 1,0 g/l, trocken Säure: 5,9 g/l
Kellertechnik:	Die Trauben wurden von Hand Mitte Oktober geerntet. Die offene Maischegärung erfolgte im Bottich, mit mehrmalig täglichem Untertauchen des Maischehutes. Der Wein reifte 16 Monate im großen Holzfass (2000l).
Weinbeschreibung:	Die über 100 Jahre alten Reben und das Lutzmannsburger Terroir verleihen diesem Blaufränkisch seinen einzigartig individuellen Charakter: würzig, fruchtig und von eindrucksvoller Komplexität.
Trinkempfehlung:	Serviertemperatur: 16-18 °C; Trinkreife: 2020 - 2045
Speiseempfehlung:	Dunkles Fleisch, gereifter Käse, Pasta

1906 - Lutzmannsburg pur:

"1906" ist ein reinsortiger Blaufränkisch aus Lutzmannsburg. Der Wein wird ausschließlich aus den Trauben einer besonderen Einzellage der Riede Haider vinifiziert:

Der Alte Haider wurde im Jahr 1906 vom Großvater von Hans Rohrer, Karl Rohrer sen., ausgepflanzt und in den 1920ern von der Familie Rohrer erworben. Dieser Weingarten ist einer der ältesten Weingärten des Burgenlandes, die noch im Originalzustand im Ertrag stehen.

Der Blaufränkisch "1906" wird ganz bewusst klassisch im großen Holzfass ausgebaut, um den einzigartigen Charakter des Lutzmannsburger Terroirs in die Flasche zu bringen.