

Blaufränkisch klassisch

Jahrgang 2015



- Rebsorte:** Blaufränkisch
- Herkunft:** Lutzmannsburg, Mittelburgenland
- Alter der Rebstöcke:** 20 bis 58 Jahre
- Boden:** sandiger Lehmboden mit teilw. geringem Kalkanteil
- Rieden:** Haider, Maissner, Heiser Gebirge
- Analysedaten:** Alkohol: 13,5 % vol.
Restzucker: 1,0 g/l, trocken
Säure: 5,1 g/l
- Kellertechnik:** Die Trauben wurden von Hand Anfang bis Mitte Oktober geerntet. Die offene Maischegärung erfolgte im Edelstahltank, mit mehrmalig täglichem Untertauchen des Maischehutes. Der Wein reifte 16 Monate im großen Holzfass (3000 Liter).
- Weinbeschreibung:** Dieser kräftige klassische Blaufränkisch repräsentiert das sonnige Jahr 2015. Fruchtige Aromen nach Brombeere und Herzkirsche dominieren. Vollmundiger, fruchtbetonter Körper, mit Harmonie und Länge. Ein Blaufränkisch von sonnenverwöhnten Lagen, gewachsen auf schweren Lehmböden, händisch geerntet und behutsam gereift im großen Holzfass. Diese Merkmale zeichnen unseren **Lutzmannsburger Blaufränkisch 2015** aus.
- Trinkempfehlung:** Serviertemperatur: 16-18 °C; Trinkreife: 2017 - 2032
- Speiseempfehlung:** Bauernschmaus, Nudelgerichte, Gebackener Käse

Lutzmannsburger Blaufränkisch:

In Lutzmannsburg hat die Rebsorte Blaufränkisch schon lange Tradition und wird mittlerweile zu 70% am Lutzmannsburger Hochplateau angebaut. Der Ausbau im großen Holzfass und die 16-monatige Lagerung verleihen diesem Wein die typischen fruchtig-würzigen Noten, die einen klassischen Lutzmannsburger Blaufränkisch auszeichnen.