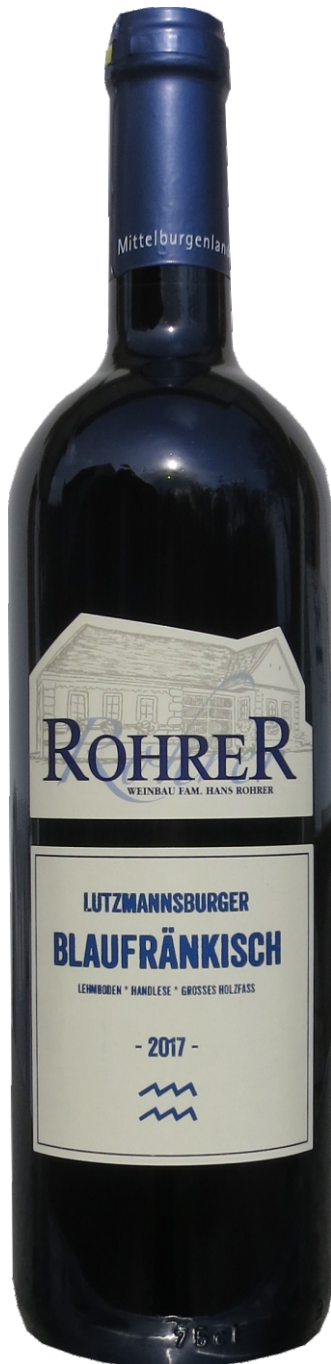


Blaufränkisch Mittelburgenland DAC

Jahrgang 2017



- Rebsorte:** Blaufränkisch
- Herkunft:** Lutzmannsburg, Mittelburgenland
- Alter der Rebstöcke:** 22-60 Jahre
- Boden:** sandiger und toniger Lehmboden
- Rieden:** Haider, Heisser, Auleiter
- Analysedaten:** Alkohol: 13,5 % vol.
Restzucker: 1,3 g/l, trocken
Säure: 5,5 g/l
- Kellertechnik:** Die Trauben wurden von Hand Mitte Oktober geerntet. Die offene Maischegärung erfolgte im Edelstahltank, mit mehrmalig täglichem Untertauchen des Maischehutes. Der Wein reifte 20 Monate im großen Holzfass (4500 Liter).
- Weinbeschreibung:** Fruchttige und erdige-würzige Aromen mit animierender Säure und der mittelkräftige Alkoholgehalt zeichnen diesen typischen **Blaufränkisch Mittelburgenland DAC** aus und versprechen unvergesslichen Trinkgenuss. Die sonnenverwöhnten Lagen am Lutzmannsburger Hochplateau mit schweren, teils sandigen Lehmböden, händisch geerntete Trauben und behutsame Reife im großen Holzfass prägen diesen regionaltypischen, charaktervollen Wein.
- Trinkempfehlung:** Serviertemperatur: 16-18° C; Trinkreife: 2019 - 2034
- Speiseempfehlung:** Tafelspitz, gebratener Fisch, Topfennudeln

Lutzmannsburger Mittelburgenland DAC:

Typischer mittelburgenländischer Blaufränkisch. Würzige und fruchtige Noten und der Ausbau im großen Holzfass ergeben den unverkennbaren Blaufränkischgeschmack „Marke Lutzmannsburg“!