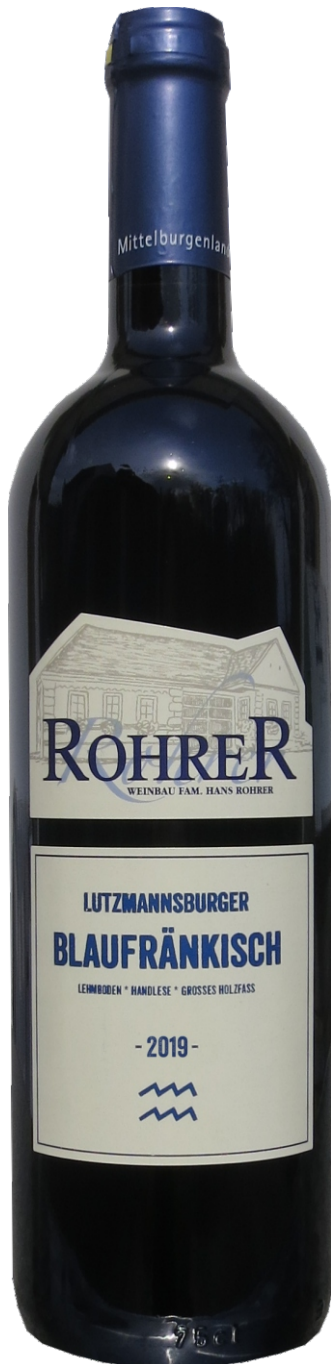


# Blaufränkisch

## Mittelburgenland DAC

### Jahrgang 2019



- Rebsorte:** Blaufränkisch
- Herkunft:** Lutzmannsburg, Mittelburgenland
- Alter der Rebstöcke:** 23-61 Jahre
- Boden:** sandiger und toniger Lehmboden
- Rieden:** Stettner, Maissner, Heisser Geb., Möltschen, Haider
- Analysedaten:** Alkohol: 13,5 % vol.  
Restzucker: 1,0 g/l, trocken  
Säure: 6,7 g/l
- Kellertechnik:** Die Trauben wurden von Hand Anfang Oktober geerntet. Die offene Maischegärung erfolgte im Edelstahltank, mit mehrmalig täglichem Untertauchen des Maischehutes. Der Wein reifte 24 Monate im großen Holzfass (3500 Liter).
- Weinbeschreibung:** Fruchtige und erdige-würzige Aromen mit animierender Säure und der mittelkräftige Alkoholgehalt zeichnen diesen typischen **Blaifränkisch Mittelburgenland DAC** aus und versprechen unvergesslichen Trinkgenuss. Die sonnenverwöhnten Lagen am Lutzmannsburg 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: 2021 - 2036
- Speiseempfehlung:** Tafelspitz, gebratener Fisch, Topfennudeln

#### Lutzmannsburg Mittelburgenland DAC:

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