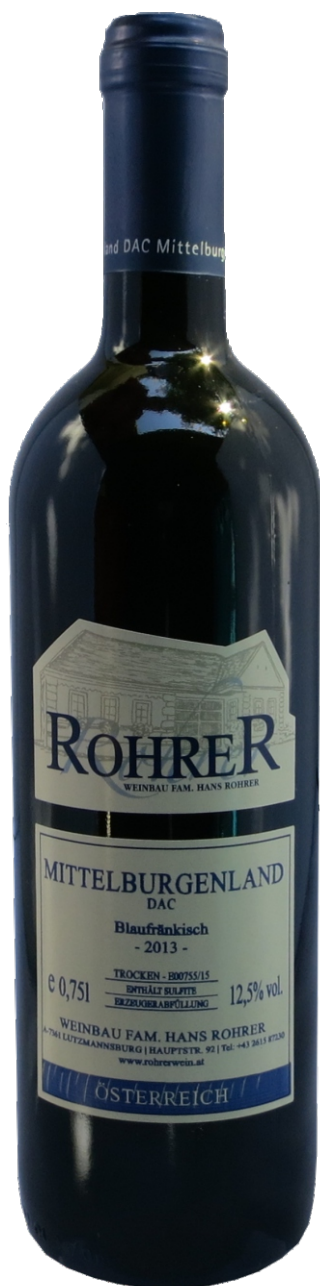


# Mittelburgenland DAC

## Jahrgang 2013



- Rebsorte:** Blaufränkisch
- Herkunft:** Lutzmannsburg, Mittelburgenland
- Alter der Rebstöcke:** 20-80 Jahre
- Boden:** sandiger Lehmboden mit geringem Kalkanteil
- Rieden:** Haider, Maissner, Heiser Gebirge
- Analysedaten:** Alkohol: 12,5 % vol.  
Restzucker: 1,0 g/l, trocken  
Säure: 5,8 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 24 Monate im großen Holzfass (3000 Liter).
- Weinbeschreibung:** Würzig, fruchtig-erdige Aromen mit gut integrierter Säure und moderatem Alkohol lassen diesen typischen Lutzmannsburger Blaufränkisch zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.
- Trinkempfehlung:** Serviertemperatur: 16-18 °C; Trinkreife: 2017 - 2027
- Speiseempfehlung:** Tafelspitz, Bauernschmaus, Topfennudeln
- Lutzmannsburger Mittelburgenland DAC:**  
Typischer Vertreter des Mittelburgenländischen Blaufränkischen. Würzige und fruchtige Noten gepaart mit Aromen nach Weichsel und Brombeere und dem Ausbau im großen Holzfass ergeben den typischen Blaufränkischgeschmack „Marke Lutzmannsburg“!