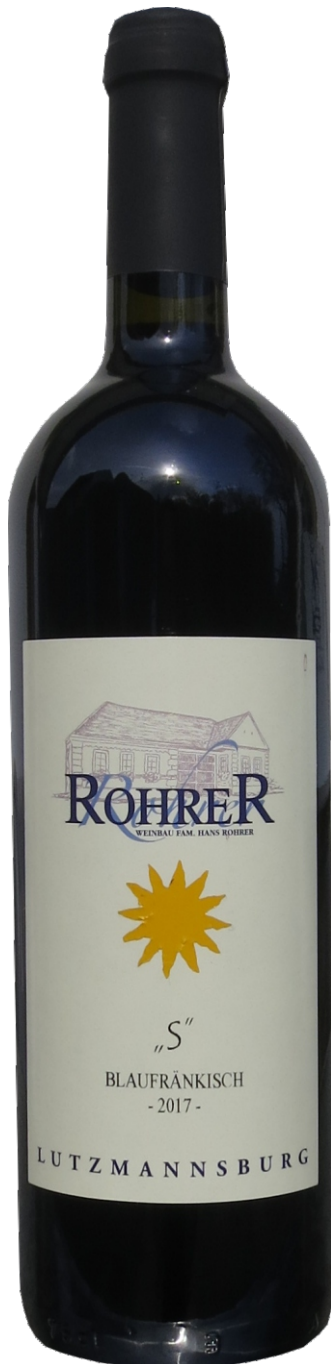


Blaufränkisch „S“

Jahrgang 2017



- Rebsorte:** Blaufränkisch
- Herkunft:** Lutzmannsburg, Mittelburgenland
- Alter der Rebstöcke:** 32-60 Jahre
- Boden:** schwere Lehmböden
- Rieden:** Letten, Haider
- Analysedaten:** Alkohol: 13,5 % vol.
Restzucker: 1,1 g/l, trocken
Säure: 5,6 g/l
- Kellertechnik:** Die Trauben wurden von Hand in der zweiten Oktoberhälfte geerntet. Die offene Maischegärung erfolgte im Bottich, mit mehrmalig täglichem Untertauchen des Maischehutes. Der Wein reifte 24 Monate im großen Holzfass (2000 Liter).
- Weinbeschreibung:** „S“ = Sonne, Spätlese, Sun*plugged,... Ein besonders kräftiger und gehaltvoller Blaufränkisch von alten Reben, händisch geerntet aus sonnenverwöhnten Lutzmannsburger Lagen mit schweren Lehmböden. Spontan vergoren und trocken ausgebaut im großen Holzfass mit verführerischen, dunklen Beerenaromen, erdig-würzig und charaktervoll - durch die Kraft der Sonne.
- Trinkempfehlung:** Serviertemperatur: 16-18 °C; Trinkreife: 2020 - 2040
- Speiseempfehlung:** Schweinsbraten, Hartkäse, deftige Pasta, Wild

Blaufränkisch „S“:

Ein Wein aus selektionierten Trauben spezieller Weingärten. Reif, volle Geschmacksintensität und langes Lagerpotential sind die Merkmale dieses einzigartigen Blaufränkisch aus dem Hause Rohrer.