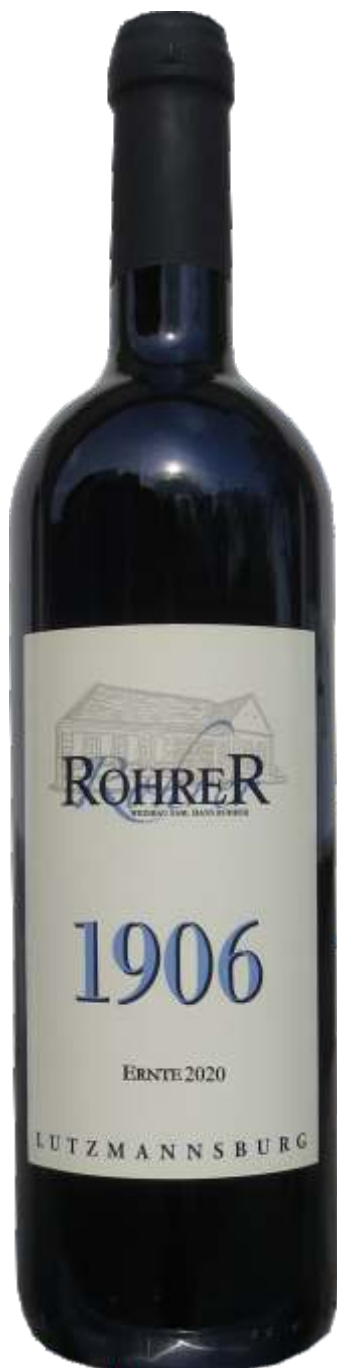


# Blaufränkisch „1906“

## Jahrgang 2020



<b>Rebsorte:</b>	Blaufränkisch
<b>Herkunft:</b>	Lutzmannsburg, Mittelburgenland
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	114 Jahre
<b>Boden:</b>	Sandiger Lehm
<b>Riede:</b>	Alter Haider
<b>Analysedaten:</b>	Alkohol: 13,0 % vol. Restzucker: 1,0 g/l, trocken Säure: 6,2 g/l
<b>Kellertechnik:</b>	Die Trauben wurden von Hand Anfang Oktober geerntet. Die offene Maischegärung erfolgte im Bottich, mit mehrmalig täglichem Untertauchen des Maischehutes. Der Wein reifte 24 Monate im großen Holzfass (2000 Liter).
<b>Weinbeschreibung:</b>	Die über 100 Jahre alten Reben und das Lutzmannsburger Terroir verleihen diesem Blaufränkisch seinen einzigartig individuellen Charakter: würzig, fruchtig und von eindrucksvoller Komplexität.
<b>Trinkempfehlung:</b>	Serviertemperatur: 16-18 °C; Trinkreife: 2023 - 2048
<b>Speiseempfehlung:</b>	Dunkles Fleisch, gereifter Käse, Pasta

### 1906 - Lutzmannsburg pur:

"1906" ist ein reinsortiger Blaufränkisch aus Lutzmannsburg. Der Wein wird ausschließlich aus den Trauben einer besonderen Einzellage der Riede Haider vinifiziert:

Der Alte Haider wurde im Jahr 1906 vom Großvater von Hans Rohrer, Karl Rohrer sen., ausgepflanzt und in den 1920ern von der Familie Rohrer erworben. Dieser Weingarten ist einer der ältesten Weingärten des Burgenlandes, die noch im Originalzustand im Ertrag stehen.

Der Blaufränkisch "1906" wird ganz bewusst klassisch im großen Holzfass ausgebaut, um den einzigartigen Charakter des Lutzmannsburger Terroirs in die Flasche zu bringen.