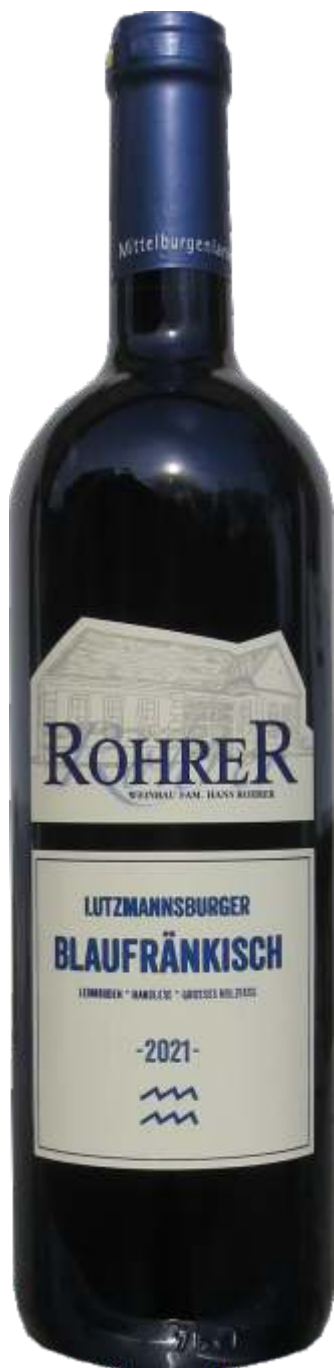


Blaufränkisch

klassisch

Jahrgang 2021



- Rebsorte:** Blaufränkisch
- Herkunft:** Lutzmannsburg, Mittelburgenland
- Alter der Rebstöcke:** 25-63 Jahre
- Boden:** sandiger und toniger Lehmboden
- Rieden:** Stettner, Möltschen, Haider
- Analysedaten:** Alkohol: 13,0 % vol.
Restzucker: 1,0 g/l, trocken
Säure: 6,9 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 (4500 Liter).
- Weinbeschreibung:** Fruchtige und erdige-würzige Aromen mit animierender Säure und der mittelkräftige Alkoholgehalt zeichnen diesen typischen **Blaufränkisch klassisch** 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: 2023 - 2039
- Speiseempfehlung:** Tafelspitz, gebratener Fisch, Topfennudeln

Lutzmannsburger Blaufränkisch:

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