

2022

Blaufränkisch Leithaberg DAC

Österreichischer Qualitätswein, Burgenland



Weinberg

Leithakalk mit Lehm und Löss –
aus Sankt Georgen und
Grosshöflein – kühle Lagen -
sanfter Rebschnitt – Bio-Kompost

Keller

einige Tage kalte Mazeration –
leicht angequetscht – spontane
Vergärung für 13 Tage auf der
Maische – 12 Monate in
gebrauchten Tonneaux – 3
Monate Flaschenreifung

Kostnotiz

Schwarzkirsche – dunkle Beeren
– schwarzer Pfeffer – gutes
Tannin – mittelkräftig

Speisenbegleitung

Gebratenes Fleisch – herzhaft
Pastagerichte – kalte Platte -
Hartkäse

Rebsorte
Blaufränkisch

Geschmack
trocken

Alkoholgehalt
12 %

Restzucker
1 g/l

Säure
6.7 g/l

Trinktemperatur
16 - 18 °C

Optimales Trinkjahr
2024 - 2030

EAN
9003634117152