

2022

Ried Schildten - Blaufränkisch Leithaberg DAC *limitiert*

Qualitätswein, Schildten/Kogel



Weinberg

Muschelkalk und
Glimmerschiefer mit Sand-
Südhang – durchschnittliches
Rebenalter 35 Jahre - Sanfter
Rebschnitt – Bio-Kompost

Keller

Handlese – spontane Vergärung
21 Tage auf der Maische -
malolaktisch Gärung – 20
Monate im 500l Fass (Tonneaux)
teilweise neu und aus
Leithabergeiche – 4 Monate
Flaschenreife nach der Füllung

Kostnotiz

Brombeere – Tabak - Lakritze –
schwarzer Pfeffer – kraftvoll –
vielschichtig – elegantes Tannin –
mineralisches Finish

Speisenbegleitung

Wild- und Waldpilzgerichte –
dunkles Fleisch - gereifter
Hartkäse

Rebsorte
Blaufränkisch

Geschmack
trocken

Alkohol
14 %

Restzucker
1 g/l

Säure
6.8 g/l

Trinktemperatur
16 - 18 °C