

Blauburgunder 2001

- | | |
|--------------------------------|---|
| 1. Sorte: | Blauburgunder |
| 2. Jahrgang: | 2001 |
| 3. Boden: | Schotter, quarzhaltiger Schiefer |
| 4. Region/Mikrozone: | Neusiedlersee
Neusiedl am See/Jois |
| 5. Lage und Mikroklima: | luftige, etwas kühlere teils N-O Lage |
| 6. Ernte: | 30. September 2001 |
| 7. Alter der Rebstöcke: | 10 - 15 Jahre |
| 8. Vinifikation: | Selektion im Weingarten, Handlese, schonende Verarbeitung, sehr moderates, manuelles Untertauchen Mazeration 21 Tage. Kein Pressen, sondern nur frei ablaufender Wein |
| 9. Ausbau: | Malolaktik im Barrique. 18 Monate im Barrique. 21 Monate Reifung im großen Holzfaß. Nach natürlicher Klärung. 1 Jahr Flaschenreifung |
| 10. Weinbeschreibung: | Hagebutten, Edelbitterschokolade mit Erdbeer- und Himbeermark, etwas Minze |
| 11. Trinkempfehlung: | 14 °C – 17°C |
| 12. Technische Daten: | |
| ▪ Alkohol: | 13 % vol |
| ▪ Restzucker: | 1,2 g/l |
| ▪ Säure: | 5,8 g/l |
| ▪ Flaschenfüllung: | Dezember 2006 |
| 13. Lagerfähigkeit: | 2007 - 2017 |