

## **Blauburgunder 2004**

- 1. Sorte:** Blauburgunder
- 2. Jahrgang:** 2004
- 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:** 9. Oktober 2004
- 7. Alter der Rebstöcke:** 10 - 15 Jahre
- 8. Vinifikation:** Selektion im Weingarten, Handlese, schonende Verarbeitung, sehr moderates, manuelles Untertauchen (1x pro Tag) Mazeration 16 Tage. Kein Pressen, sondern nur frei ablaufender Wein.
- 9. Ausbau:** Malolaktik im Barrique. 12 Monate im Barrique. 15 Monate Reifung im großen Holzfaß. Nach natürlicher Klärung. 1 Jahr Flaschenreifung
- 10. Weinbeschreibung:** Klare, saftige, hochfeine, auch reife Pinotfrucht. Zarte Orangenesten, dabei knackig-frisch
- Speisenempfehlung:* Saltimbocca, Perlhuhn mit Polenta
- 11. Trinkempfehlung:** 14 °C – 18°C
- 12. Technische Daten:**
- **Alkohol:** 12,5 % vol
  - **Restzucker:** 1,4 g/l
  - **Säure:** 5,8 g/l
  - **Flaschenfüllung:** Dezember 2007
- 13. Lagerfähigkeit:** 2008 - 2018