

Blaufränkisch 1997

- 1. Sorte:** Blaufränkisch
- 2. Jahrgang:** 1997
- 3. Boden:** kalkhaltiger Lehm und Löß
- 4. Region/Mikrozone:** Mittelburgenland/Deutschkreutz
Neusiedlersee-Hügelland/ Pöttelsdorf
- 5. Lage und Mikroklima:** warme Süd ausgerichtete Hanglagen
- 6. Ernte:** 12. – 16. Oktober 1997
- 7. Alter der Rebstöcke:** 20 – 35 Jahre
- 8. Vinifikation:** Selektion im Weingarten, Handlese, schonende Verarbeitung, mehrmaliges Durchstoßen des Maischehutes pro Tag, Mazeration 14 Tage, kein Pressen, sondern nur frei ablaufender Wein.
- 9. Ausbau:** 18 Monate natürliche Sedimentation im großen Holzfaß, danach 42 Monate im kleinen Eichenfaß, danach 18 Monate Reifung im großen Holz, 14 Monate Flaschenreife.
- 10. Weinbeschreibung:** Brombeeren, Waldbeeren, angenehme kräftige Tannine, viel Würze, tabakige Note, Primäraromen fein im Hintergrund, Alterungs- und Lagerpotential. Idealer Allrounder zu fast jedem Essen.
- Speisenempfehlung:* Gebratene Lammkoteletts in Kräuterkruste, Roastbeef, Käse oder Rumpsteak sind nur einige Vorschläge, die mit diesem reifen Wein gut harmonieren.
- 11. Trinkempfehlung:** 15 °C – 19°C
- 12. Technische Daten:**
- **Alkohol:** 13,5 % vol
 - **Restzucker:** 2,1 g/l
 - **Säure:** 5,2 g/l
 - **Flaschenfüllung:** Oktober 2004
- 13. Lagerfähigkeit:** 2006 - 2015