

Blaufränkisch 2000

- 1. Sorte:** Blaufränkisch
- 2. Jahrgang:** 2000
- 3. Boden:** kalkhaltiger Lehm und Löß
- 4. Region/Mikrozone:** Mittelburgenland/Deutschkreutz
Neusiedlersee-Hügelland/Pöttelsdorf
- 5. Lage und Mikroklima:** warme Süd ausgerichtete Hanglagen, aber auch etwas kühlere SO Lagen auf dem Plateau
- 6. Ernte:** 22. September 2000
- 7. Alter der Rebstöcke:** 22 – 40 Jahre
- 8. Vinifikation:** Selektion im Weingarten, Handlese, schonende Verarbeitung, mehrmaliges Durchstoßen des Maischekuchens pro Tag, Mazeration 12 Tage, kein Pressen, sondern nur frei ablaufender Wein
- 9. Ausbau:** 6 Monate natürliche Sedimentation im großen Holzfaß, danach 40 Monate im kleinen Eichenfaß, danach 16 Monate Reifung im großen Holz, 12 Monate Flaschenreife
- 10. Weinbeschreibung:** Kokos, Karamel, Weihrauch, dunkler Beerenfruchtmix, Schlehe, Holunder, ausgewogene Tanninstruktur, Bitterschokolade, gut eingebundenes Holz.
„Sensationell - man sieht, zu welcher Höhe sich gereifte gute Weine aufschwingen.“ A la carte 2009.
- Speisenempfehlung:* Ravioli mit Wildfüllung, Gänsekeule
- 11. Trinkempfehlung:** 16 °C – 19°C
- 12. Technische Daten:**
- **Alkohol:** 14 % vol
 - **Restzucker:** 1 g/l
 - **Säure:** 5,5 g/l
 - **Flaschenfüllung:** Jänner 2006
- 13. Lagerfähigkeit:** 2007 - 2020