

Jörg Bretz

Vohburgerstraße 38
A-2465 Höflein

Tel.: 0043(0)664 203 29 23
e-mail: wein@bretzjoerg.com
Internet: www.bretzjoerg.com

**B
R
E
T
Z**
JÖRG

Blaufränkisch 2004

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1. Sorte: | Blaufränkisch |
| 2. Jahrgang: | 2004 |
| 3. Boden: | Schiefer |
| 4. Region/Mikrozone: | |
| 5. Lage und Mikroklima: | warme Süd ausgerichtete Hanglagen, aber auch etwas kühlere SO Lagen auf dem Plateau |
| 6. Ernte: | 28. Oktober 2004 |
| 7. Alter der Rebstöcke: | 30 Jahre |
| 8. Vinifikation: | Selektion im Weingarten, Handlese, schonende Verarbeitung, mehrmaliges Durchstoßen des Maischekuchens pro Tag, Mazeration 30 Tage, kein Pressen, sondern nur frei ablaufender Wein |
| 9. Ausbau: | 18 Monate natürliche Sedimentation im großen Holzfaß, danach 48 Monate im kleinen Eichenfaß, danach 24 Monate Reifung im großen Holz, 12 Monate Flaschenreife |
| 10. Weinbeschreibung: | Graphit, dunkle Schokolade, Schlehe, Waldbrombeere |
| 11. Trinkempfehlung: | 16 °C – 19°C |
| 12. Technische Daten: | |
| ▪ Alkohol: | 13,5 % vol |
| ▪ Restzucker: | 1,4 g/l |
| ▪ Säure: | 5,8 g/l |
| ▪ Flaschenfüllung: | Jänner 2014 |
| 13. Lagerfähigkeit: | 2015 - 2025 |