

Blaufränkisch 2006

- 1. Sorte:** Blaufränkisch
- 2. Jahrgang:** 2006
- 3. Boden:** kalkhaltiger Lehm und Löß
- 4. Region/Mikrozone:** Mittelburgenland/Deutschkreutz
- 5. Lage und Mikroklima:** warme Süd ausgerichtete Hanglagen, aber auch etwas kühlere SO Lagen auf dem Plateau
- 6. Ernte:** 1. – 3. Oktober 2006
- 7. Alter der Rebstöcke:** 22 – 40 Jahre
- 8. Vinifikation:** Selektion im Weingarten, Handlese, schonende Verarbeitung, mehrmaliges Durchstoßen des Maischekuchens pro Tag, Mazeration 16 Tage, kein Pressen, sondern nur frei ablaufender Wein
- 9. Ausbau:** 12 Monate natürliche Sedimentation im großen Holzfaß, danach 24 Monate im kleinen Eichenfaß, danach 12 Monate Reifung im großen Holz, 12 Monate Flaschenreife
- 10. Weinbeschreibung:** Cranberry,
Moosbeere, Kornellkirsche, Schlehe, Blutwurz,
Pumpernickel
- 11. Trinkempfehlung:** 16 °C – 19°C
- 12. Technische Daten:**
- **Alkohol:** 13,5 % vol
 - **Restzucker:** 1,9 g/l
 - **Säure:** 5,8 g/l
 - **Flaschenfüllung:** Oktober 2011
- 13. Lagerfähigkeit:** 2012 - 2025