

## **Blaufränkisch 2006 Reserve**

- |                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>1. Sorte:</b>               | Blaufränkisch   |
| <b>2. Jahrgang:</b>            | 2006  |
| <b>3. Boden:</b>               | Ton und Lehm  |
| <b>4. Region/Mikrozone:</b>    | <b>Neusiedlersee/ Jois</b>  |
| <b>5. Lage und Mikroklima:</b> | warme Süd ausgerichtete Hanglagen   |
| <b>6. Ernte:</b>               | 3. Oktober 2006   |
| <b>7. Alter der Rebstöcke:</b> | 40 Jahre  |
| <b>8. Vinifikation:</b>        | strenge Selektion im Weingarten, Handlese, schonende Verarbeitung, mehrmaliges Durchstoßen des Maischehutes pro Tag, Mazeration 42 Tage, kein pressen, sondern nur frei ablaufender Wein. |
| <b>9. Ausbau:</b>              | 18 Monate natürliche Sedimentation im großen Holzfaß, danach 66 Monate im kleinen Eichenfaß, dann 30 Monate Reifung im großen Holz, 24 Monate Flaschenreife                               |
| <b>10. Weinbeschreibung:</b>   | .   |
| <b>11. Trinkempfehlung:</b>    | 16 °C – 19°C  |
| <b>12. Technische Daten:</b>   |   |
| ▪ <b>Alkohol:</b>              | 13,5 % vol  |
| ▪ <b>Restzucker:</b>           | 2,1 g/l   |
| ▪ <b>Säure:</b>                | 5,8 g/l   |
| ▪ <b>Flaschenfüllung:</b>      | März 2017   |
| <b>13. Lagerfähigkeit:</b>     | 2019 – 2030   |