

**Jörg Bretz**

Vohburgerstraße 38  
A-2465 Höflein

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



## **Blauburgunder 2013**

- |                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>1. Sorte:</b>               | Blauburgunder   |
| <b>2. Jahrgang:</b>            | 2013  |
| <b>3. Boden:</b>               | Schotter, quarzhaltiger Schiefer  |
| <b>4. Region/Mikrozone:</b>    | Neusiedlersee/Neusiedl am See/Jois  |
| <b>5. Lage und Mikroklima:</b> | luftige, etwas kühlere teils N-O Lage   |
| <b>6. Ernte:</b>               | <b>24. September 2013</b>   |
| <b>7. Alter der Rebstöcke:</b> | 20 Jahre  |
| <b>8. Vinifikation:</b>        | Selektion im Weingarten, Handlese, schonende Verarbeitung, sehr moderates, manuelles Untertauchen (1x pro Tag) Mazeration 30 Tage. Kein Pressen, sondern nur frei ablaufender Wein. |
| <b>9. Ausbau:</b>              | Malolaktik im Barrique. 60 Monate im gebrauchten Barrique. 36 Monate Reifung im großen Holzfaß. Nach natürlicher Klärung. 1 Jahr Flaschenreifung                                    |
| <b>10. Weinbeschreibung:</b>   | Himbeere, Milkschokolade, Haselnuss, Koriander  |
| <b>11. Trinkempfehlung:</b>    | 14 °C – 18°C  |
| <b>12. Technische Daten:</b>   |   |
| ▪ <b>Alkohol:</b>              | 13 % vol  |
| ▪ <b>Restzucker:</b>           | 1,6 g/l   |
| ▪ <b>Säure:</b>                | 5,8 g/l   |
| ▪ <b>Flaschenfüllung:</b>      | Oktober 2022  |
| <b>13. Lagerfähigkeit:</b>     | 2022 - 2030   |