

## Blaufränkisch Glimmerschiefer 2015



<b>WEINGUT:</b>	JULIANA WIEDER
<b>KELLERMEISTER:</b>	Georg Wieder
<b>HERKUNFT:</b>	Mittelburgenland, Österreich
<b>QUALITÄTSSTUFE:</b>	DAC Reserve
<b>REBSORTEN:</b>	100 % Blaufränkisch
<b>REBSTÖCKE:</b>	50 Jahre und älter
<b>LAGE:</b>	die Trauben stammen aus der Großlage Hochberg in Neckenmarkt wo karger Schieferboden vorherrscht
<b>ERNTE:</b>	selektive Handlese
<b>VINIFIKATION:</b>	spontan im Holz vergoren, 20 Tage auf der Maische, biologischer Säureabbau im Holzfass
<b>AUSBAU:</b>	15 Monate in 500 l Eichenfässern und gebrauchten 225l Barriquefass
<b>ALKOHOLGEHALT:</b>	14,5 vol. %
<b>RESTZUCKER:</b>	1,2 g/l
<b>SÄURE:</b>	5,6 g/l
<b>ALLERGENE:</b>	Sulfite
<b>INHALT:</b>	0,75 l
<b>SERVIERTEMP.:</b>	16 - 18°C
<b>TRINKREIFE:</b>	2017-2026

**SENSORIK:** dunkle Beere, zart blättrig unterlegte Waldbeere, würzig; Kräuternoten; feine Frucht; komplex, saftig, elegante Textur, feine gut integrierte Tannine, salzige Mineralität, lang anhaltend; gutes Reifepotential

**EMPFEHLUNG:** ideal Rind, Wild, Lamm; Beispielsweise zu Rinderfilet mit Schmorgemüse, Wildschweinbraten mit Beerenkonfit.