

Blaufränkisch Reserve 2015



WEINGUT:	JULIANA WIEDER
KELLERMEISTER:	Georg Wieder
HERKUNFT:	Mittelburgenland, Österreich
QUALITÄTSSTUFE:	DAC Reserve
REBSORTEN:	100 % Blaufränkisch
REBSTÖCKE:	55 bis 70 Jahre alt
LAGEN:	Selektion aus der Großlage Hochberg; bekannt für seinen kargen Boden, Orthogneis u. Schiefer
ERNTE:	selektive Handlese
VINIFIKATION:	Zwanzig Tage Maischegärung in kleinen Holzgärständen, traditionelles händisches Untertauchen des Maischekuchens, biologischer Säureabbau im Holzfass
AUSBAU:	28 Monate im neuen Barrique
ALKOHOLGEHALT:	14,5 vol. %
RESTZUCKER:	1,1 g/l
SÄURE:	5,3 g/l
ALLERGENE:	Sulfite
INHALT:	0,75 l
SERVIERTEMP.:	18°C
TRINKREIFE:	2019 - 2030

SENSORIK: dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen; reifes Brombeerenkonfit und schwarze Kirschen mit feiner Kräuterwürze unterlegt; zart nach Lakritze und Orangenzeste, feine Edelholzwürze, ausgewogenes sehr reifes feines Tannin; langanhaltender ausgewogener Nachhall

EMPFEHLUNG: ideale Begleitung zu Wildgerichten und rotem Fleisch, sowie reifen Hart- und Weichkäsen

AUSZEICHNUNGEN DER ÄLTEREN JAHRGÄNGE (2009 u. 2011): A la Carte 2017: 93 Punkte; Salonwein 2015; falstaff Wein Guide 2015/16: 94 Punkte; Landesprämierung 2015: GOLD; Österreich Rotwein Guide 2015: 5 Gläser „Weltklasse“; A la Carte 03/14 Mittelburgenland DAC Reserve Verkostung: 93 Punkte; Vinaria Weinguide 15/16: **** 4 Sterne ausgezeichnet, TIPP