

Blaufränkisch Reserve 2011



WEINGUT:	JULIANA WIEDER
KELLERMEISTER:	Georg Wieder
HERKUNFT:	Mittelburgenland, Österreich
QUALITÄTSSTUFE:	DAC Reserve
REBSORTEN:	100 % Blaufränkisch
REBSTÖCKE:	50 bis 65 Jahre alt
LAGEN:	Bodigraben, bekannt ist für seinen schottrigen Oberboden und eisenhaltigen Unterboden, und Sonnensteig mit tiefgründigen Lehmböden
ERNTE:	selektive Handlese
VINIFIKATION:	Zwanzig Tage Maischegärung in kleinen Holzgärständern, traditionelles händisches Untertauchen des Maischekuchens, biologischer Säureabbau im Holzfass
AUSBAU:	28 Monate in neuen Barriques, danach Flaschenreife
ALKOHOLGEHALT:	14,5 vol. %
RESTZUCKER:	0,7 g/l
SÄURE:	5,7 g/l
ALLERGENE:	Sulfite
INHALT:	0,75 l
SERVIERTEMP.:	18°C
TRINKREIFE:	2017 - 2026

SENSORIK: dunkles Rubingranat; das Bukett ist geprägt von dunklen Beeren, zarter Kräuterwürze und Nougatanklängen; fein mineralisch mit finessenreichem Tannin am Gaumen; langanhaltend im Abgang

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

AUSZEICHNUNGEN: 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

Weingut Juliana Wieder GmbH

Lange Zeile 76 · A-7311 Neckenmarkt · Tel. +43 2610 424 38 · Fax +43 2610 424 38 20

E-Mail: info@weingut-juliana-wieder.at · Homepage: www.weingut-juliana-wieder.at