



WEINGUT & PENSION

A – 7142 Illmitz, [www.salzl.at](http://www.salzl.at)

## Blaufränkisch



Jahrgang:	2017
Rebsorten:	100 % Blaufränkisch
Gesamtalkohol:	13,5 % vol.
Säure:	4,6 g/l
Restzucker:	4,5 g/l
Qualitätsstufe:	Qualitätswein, trocken
Rieden:	Lüss
Boden:	lössähnlicher Tschernosem aus sandigem Lehm mit hohem Schotteranteil
Ertrag je Hektar:	45 hl
Vinifizierung:	traditionelle Maischegärung im Stahltank bei 30 °C, Maischestandzeit 14 Tage, anschließend biologischer Säureabbau
Allergene:	Enthält Sulfite
Ausbau:	im Stahltank
Flaschenfüllung:	Juli 2018
Trinktemperatur:	16 – 18 °C
Trinkreife:	2018 – 2024, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	helles Fleisch (z.B. Kalb, Schwein)

Strahlendes, tiefdunkles Rubingranat mit fast schwarzem Kern und violetten Reflexen;

Angenehme Dörrfruchtnase mit leichten Anklängen an hellen Beeren, Kirschkompott, Lakritze, Schwarztee, schmeichelnde Kräuteraromatik, Heidelbeere, etwas Zwetschken, Brombeeren, Oliven und ein Hauch Minze;

Am Gaumen wunderbar saftig, dicht und fruchtbetont, Heidelbeere, Weichsel, frische Säure, weiche Tannine, Minze, etwas Brennnessel, schwarzer Pfeffer, Brombeere, Feigen, Veilchen, Süßholz, Ribisel, elegante erdige Noten, langanhaltend und trinkanimierend;

Ein herrlich dichter, eleganter und facettenreicher Blaufränkisch mit hohem Spaßfaktor!