

### **Blaufränkisch Hochäcker 2010**

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| Sorte:                         | Mittelburgenland DAC 2010<br>Wein aus Bio-Trauben AT-BIO-402   |
| Herkunft:                      | Hochäcker, Horitschon  |
| Boden:                         | schwerer Lehmboden<br>ca. 40 jährige Rebstöcke   |
| Ernte u.<br>Ausbau:            | Oktober 2010<br>Vergoren im Edelstahltank,<br>in gebrauchten kleinen Fässern<br>ausgebaut<br>abgefüllt am 10.01.2012   |
| Charakteristik:                | Dunkles Rubin<br>Duft und Aromaspiel nach Kirsche und Himbeere<br>Würzig, mineralisch<br>Struktur und gute Länge   |
| Werte:                         | 13 % Alkohol<br>5,6 g/l Säure<br>1,0 g/l Restzucker – extratrocken<br>EAN: 9120018330850   |
| Empfehlungen:                  | Trinkreife 2012 – 2019, ca. 3 Std. vor dem Genuss öffnen<br>Temperatur – 16 –18°C<br>Essen - durch seine Würzigkeit und Mineralität belebt er vor allem<br>Gerichte mit weniger Gewürzeinsatz. Versteht sich blendend mit<br>Rindersteaks. |
| Kommentar von<br>Daniel Bauer: | <i>„Eine der berühmtesten Blaufränkischlagen Österreichs – vom Lehmboden<br/>geprägt - ohne Barriqueinsatz ausgebaut – so geradlinig, dass er einem<br/>ganzen Gebiet aus der Seele spricht.“</i>  |

