

**Mittelburgenland DAC  
Reserve 2008**

**Blaufränkisch**

Sorte:

Altes Weingebirge,  
schwerer Leimboden  
ca. 35 jährige Rebstöcke

Herkunft:

Boden:

Oktober 2008

Ernte u.  
Ausbau:

Vergoren im Holzgärständer,  
im Barrique ausgebaut

abgefüllt am 06.05.2010

Charakteristik:

Tiefes Rubin  
Dezente Nase mit rauchigem Beerenaroma  
Eleganter Körper  
Struktur und Tannin für die Zukunft

Werte:

13 % Alkohol  
5,2 g/l Säure  
1,1 g/l Restzucker – extratrocken

Empfehlungen:

Trinkreife – 2010 – 2017  
Temperatur – 18 – 20 °C  
Essen – dunkles Fleisch (Steaks), Folienkartoffel, Lamm,  
geschmorte Ente

Kommentar von  
Daniel Bauer:

*Kompaktheit und Dichte vereint mit filigraner Finesse und Mineralität  
ergeben einen unvergesslichen Blaufränkier in Reinkultur.“*

