Blaufränkisch 2009 Classic Mittelburgenland DAC

Alkohol: alc.13,0 vol.%
Weinsäure: 5,8 %o
Restzucker: 1,0 g/l
KMW: 20,0°
Rebsorten: 100% Blaufränkisch
Alter der Rebstöcke: 11-21 Jahre
Rieden: Kart, Altes Weingebirge
Ertrag je Hektar: 40-45 hl
Gärung: geschlossen im Stahltank bei ca. 28-30° C kontrolliert, Maischestandzeit ca. 8-10 Tage, anschließend biologischer Säureabbau.
Ausbau: 12 Monate im großen Holzfass und gebrauchten Barriques;

„Dieser Blaufränkisch präsentiert sich rubinrot mit einer typisch fruchtig-würzigen Brombeernase, die sich am Gaumen fortsetzt. Im kräftigen Körper sind die eleganten Tannine und sehr gut eingebunden und am Gaumen klingt der Blaufränkisch anhaltend nach.“

Blaufränkisch 2011 Classic Mittelburgenland DAC

Staatliche Prüfnummer: E 5447/12

Alkohol: alc.13,0 vol.%
Weinsäure: 5,9 %o
Restzucker: 1,0 g/l
KMW: 20,5°
Rebsorten: 100% Blaufränkisch
Alter der Rebstöcke: 13-23 Jahre
Rieden: Kart, Altes Weingebirge
Ertrag je Hektar: 40-45 hl
Gärung: geschlossen im Stahltank bei ca. 28-30° C kontrolliert, Maischestandzeit ca. 8-10 Tage, anschließend biologischer Säureabbau.
Ausbau: 12 Monate im großen Holzfass

„Dieser Blaufränkisch präsentiert sich rubinrot mit einer typisch fruchtig-würzigen Brombeernase, die sich am Gaumen fortsetzt. Im kräftigen Körper sind die eleganten Tannine und sehr gut eingebunden und am Gaumen klingt der Blaufränkisch anhaltend nach.“