Blaufränkisch 2011 Ried Hochberg

MITTELBURGENLAND DAC

„Unser Blaufränkisch Hochberg präsentiert sich mit dunklem Rubingranat und violetten Reflexen. Ein angenehmes Kirschenkonfit, Mineralität, Orangenzesten und ein Mix aus Waldbeeren klingen an. Der einzigartige Boden bringt einen dichten Körper, würzige Tannine und eine frische Minze. Der Wein bietet ein unkompliziertes und auch stilsicheres Trinkvergnügen.“

WEINGUT HANS IGLER
LANGEGASSE 49
A-7301 DEUTSCHKREUTZ
T: +43 (0) 2613 / 80 365
F: +43 (0) 2613 / 80 365-7
E: INFO@WEINGUT-IGLER.AT
WWW.WEINGUT-IGLER.AT

WALTRAUD, CLEMENS UND WOLFGANG REISNER-IGLER

STAATLICHE PRÜFNUMMER:
E 4504/13

GESAMTALKOHOL:
alc. 13,5 %vol.

WEINSÄURE:
6,2 ‰

RESTZUCKER:
1,0 g

KMW:
21,0 °

REBSORTEN:
100 % Blaufränkisch

ALTER DER REBSTÖCKE:
12–27 Jahre

ERTRAG JE HEKTAR:
40–45 hl

RIEDE:
Hochberg, gehört zur Großlage „Altes Weingebirge“, mit einer Steigung von 190 auf 240 m Seehöhe die steilste Lage in Deutschkreutz

BODEN:
Süd-West-Lage, oberer Teil mittelschwerer Lehm-Tonboden, mäßiger Kalkanteil, am Hang leichte Sandplatten, gute Wasserspeicherfähigkeit, beste Bedingungen für perfekte physiologische Reife

GÄRUNG:
Stahltank bei ca. 28–30 °C, Maischestandzeit 10 Tage

AUSBAU:
15 Monate, teilweise in Holzfässern, teilweise in mehrjährigen Barriques