

# Blaufränkisch 2010 Classic Mittelburgenland DAC

Alkohol: alc.13,0 vol.%

Weinsäure: 5,8 ‰

Restzucker: 1,0

KMW: 20,0°

Rebsorten: 100% Blaufränkisch

Alter der Rebstöcke: 10-20 Jahre

Rieden: Kart, Altes Weingebirge

Ertrag je Hektar: 40-45 hl

Gärung: geschlossen imahltank bei ca. 28-30° C  
kontrolliert, Maischestandzeit ca. 8-10 Tage,  
anschließend biologischer Säureabbau.

Ausbau: 12 Monate im großen Holzfass und gebrauchten  
Barriquefässern;

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