

goldenits

robert

Blaufränkisch

Rebsorte:	Blaufränkisch
Jahrgang:	2015
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Ursprungsland:	Österreich
Weinbauregion:	Burgenland
Weinbaugebiet:	Neusiedler See
Lage:	Unterjoch
Boden:	Schwarzerde mit mittlerem Steinanteil, mineralischer Verwitterungs- boden im Untergrund
Alter der Rebstöcke	6 und 34 Jahre
Bepflanzung:	4800Stöcke/ ha
Ertrag:	4700 kg/ha
Lesezeitpunkt:	5/6.Oktober 2015
Vinifizierung:	handgelesen, 20 Tage Maischestandzeit, Temperaturkontrollierte Gärung
Ausbau:	im gebrauchten Barriquefass und grossen Holzfass
Mostgewicht:	19,5° KMW
Fülldatum:	08. Feber 2017
Alkohol in % Vol:	13,2
Restzucker in g/l:	1,0
Säure in g/l:	4,5
Trinktemperatur:	17° Grad
Empf. Speisen:	Käse, Rind und Wild, aber nicht zu üppig gewürzt!
Kostnotizen:	reife Beerennoten in der Nase, sehr jugendliches Tannin, straff am Gaumen , dunkle Würze, hat Lagerpotential