

Kalkofen Blaufränkisch 2015

Umsäumt von Maulbeeräumen aus dem 18. Jahrhundert, liegt diese Südlage auf 360 m Seehöhe. Sie befindet sich in Ritzing und ist damit der westlichste Weingarten des Mittelburgenlandes. Klimatisch ist er unsere kühlste Lage, der Boden und die südliche Ausrichtung hingegen geben ihm Wärme. Hier wurde früher Kalk gebrannt. Daher auch der hohe pH-Wert im Boden.

Blaufränkisch

Seit 2011 bringen wir diesen Blaufränkisch auf die Flasche. Ein Wein, der den Gaumen herausfordert, animierend und jugendlich. Feine und helle Beerenfrucht. Die Tannine des Blaufränkisch werden feiner. Sie verweben sich sehr eng mit der Säure und erzeugen so einen sehr vibrierenden, fast elektrisierenden Abgang. Diese Kombination führt zu einer Griffigkeit am Gaumen, die an Kalkstaub erinnert.

Selektive Handlese. Spontangärung. Nach zwei Wochen Maischestandzeit Ausbau für 20 Monate in 500 Liter-Holzfässern. Natürlicher biologischer Säureabbau.

Herkunft	Ritzing / Mittelburgenland
Klima	Pannonisch
Lage	Kalkofen
Boden	sehr kalkhaltiger warmer Boden in Südlage
Rebsorte	Blaufränkisch
Alter der Reben	7 - 13 Jahre
Anbaumethode	biologisch, biodynamisch nach Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Lacon AT-BIO-402
Pflanzendichte	3500 Stöcke/ha
Ertrag	35 hl / ha
Erntedatum	9. Oktober 2015

Alkohol	14,3 % vol.
Säure	6,4 g/l
Restzucker	1,0 g/l
Extrakt	26,9 g/l
Schwefel	15 mg/l gesamt (erlaubte Höchstmenge: 160 mg)

Abfüllung	Juli 2017
Menge	2600 Flaschen
Am Besten	2017 - 2027, 16°-17°C