



# Blaufränkisch 2017

Die Vielschicht der mittelburgenländischen Böden zeigt unser Blaufränkisch. Er bringt Lehm und Kalk - und somit Tiefe und Feinheit - ins Glas. Aus rund 30 Parzellen lesen wir diesen Blaufränkisch, deren Reben ein Alter zwischen fünf und 35 Jahren haben.

Sauerkirsche, schwarze Oliven sowie viele dunkle Beeren. Am Gaumen sehr frisch und trinkanimierend. Viel Frucht, rassige Säure, sehr kühler Mund voller würziger Tannine.

Selektive Handlese. Spontangärung. Nach zehn Tagen Maischestandzeit Ausbau für zwölf Monate im großen Holzfass. Natürlicher biologischer Säureabbau.

Herkunft	Horitschon & Ritzing / Mittelburgenland
Klima	Pannonisch
Boden	Lehm-Ton mit viel Grobanteil sowie kalkhaltiger warmer Boden
Rebsorte	Blaufränkisch
Alter der Reben	5-35 Jahre
Anbaumethode	biologisch, biodynamisch nach Demeter- und Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Lacon AT-BIO-402
Pflanzendichte	5000 Stöcke / ha
Ertrag	55 hl / ha
Erntedatum	Oktober 2017
Alkohol	12,4 % vol.
Säure	6,0 g/l
Restzucker	1,1 g/l
Extrakt	22,9 g/l
Schwefel	9 mg/l gesamt (erlaubte Höchstmenge: 160 mg)
Abfüllung	April 2019
Menge	15 000 Flaschen
Am Besten	2019 - 2024, 16°-17° C