

BLAUFRÄNKISCH 2023 BIO
rot, Burgenland, QuW, trocken



AT-BIO-902

Österreichische Landwirtschaft

100% Blaufränkisch

Rieden: Hutweide-Winkel, Oberzick
Alter der Reben: 13, 23 Jahre
Ertrag: 1kg/Stock
Stelvin Schraubverschluss

Leuchtendes Rubin mit Purpurschimmer; Kräuternote auf intensive Weise, reicht von Küchenkräutern bis zu Dörrobst, dahinter gekochte Kirschfrucht; am Gaumen etwas mehr Frucht, wieder Kirsche und etwas Beeren, zarte Rumtopfnoten, Fruchtsüße und Bitterschokoherbe in schönem Einklang, samtige Art

geerntet im Oktober 2023 mit 19° KMW
13,5% Alk., 5,1‰ Säure, 2,5g/l Zucker
Serviertemperatur: 18°C
passend zu Rind, Wild, würzigem Käse

Rebeln unter CO2 Schutz, Kühlung der Maische, Standzeit, Erwärmen und Hefezusatz, Kontrollierte Gärführung (Heizen und Kühlen) in konischen Edelstahltanks, Belüften, Maischestandzeit 20 Tage, Pressen, Absetzen des Grobtrubes im Tank, Säureabbau in großen gebrauchten Holzfässern, 1 Jahr Lagerung in gebrauchten Barriques und großen Holzfässern

Weingut Familie
Anita u. Richard GOLDENITS
office@goldenits.com

Obere Hauptstraße 9
A - 7162 TADTEN
Tel. & Fax: 0043(0)2176/3638

www.goldenits.com