

## Blaufränkisch Mittelburgenland DAC Reserve 2015



<b>WEINGUT:</b>	JULIANA WIEDER
<b>KELLERMEISTER:</b>	Georg Wieder
<b>HERKUNFT:</b>	Mittelburgenland, Österreich
<b>QUALITÄTSSTUFE:</b>	DAC Reserve
<b>REBSORTEN:</b>	100 % Blaufränkisch
<b>REBSTÖCKE:</b>	55 bis 70 Jahre alt
<b>LAGEN:</b>	Hussy, Rüsselsgrund und Neuberg
<b>ERNTE:</b>	selektive Handlese
<b>VINIFIKATION:</b>	Maischegärung in kleinen Holzgärständen, traditionelles händisches Untertauchen des Maischekuchens, biologischer Säureabbau im Holzfass
<b>AUSBAU:</b>	in neuen Barriques
<b>ALKOHOLGEHALT:</b>	14,5 vol. %
<b>RESTZUCKER:</b>	1,1 g/l
<b>SÄURE:</b>	5,3 g/l
<b>ALLERGENE:</b>	Sulfite
<b>INHALT:</b>	0,75 l
<b>SERVIERTEMP.:</b>	18°C
<b>TRINKREIFE:</b>	2019 - 2030

**SENSORIK:** dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen; reifes Brombeerenkonfit und schwarze Kirschen, Heidelbeeren mit feiner Kräuterwürze unterlegt; zart nach Lakritze und Orangenzeste, feine Edelholzwürze, ausgewogenes sehr reifes feines Tannin; langanhaltender ausgewogener Nachhall

**EMPFEHLUNG:** ideale Begleitung zu Wildgerichten und rotem Fleisch, sowie reifen Hart- und Weichkäsen

**AUSZEICHNUNGEN DER ÄLTEREN JAHRGÄNGE (2009 u. 2011):** A la Carte 2017: 93 Punkte; Salonwein 2015; falstaff Wein Guide 2015/16: 94 Punkte; Landesprämierung 2015: GOLD; Österreich Rotwein Guide 2015: 5 Gläser „Weltklasse“; A la Carte 03/14 Mittelburgenland DAC Reserve Verkostung: 93 Punkte; Vinaria Weinguide 15/16: \*\*\*\* 4 Sterne ausgezeichnet, TIPP