

## Blaufränkisch Reserve 2011



<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>	50 bis 65 Jahre alt
<b>LAGEN:</b>	Bodigraben, bekannt ist für seinen schottrigen Oberboden und eisenhaltigen Unterboden, und Sonnensteig mit tiefgründigen Lehmböden
<b>ERNTE:</b>	selektive Handlese
<b>VINIFIKATION:</b>	Zwanzig Tage Maischegärung in kleinen Holzgärständen, traditionelles händisches Untertauchen des Maischekuchens, BSA im Holzfass
<b>AUSBAU:</b>	24 Monate in neuen Barriques, danach Flaschenreife
<b>ALKOHOLGEHALT:</b>	14,5 vol. %
<b>RESTZUCKER:</b>	0,7 g/l
<b>SÄURE:</b>	5,7 g/l
<b>ALLERGENE:</b>	Sulfite
<b>INHALT:</b>	0,75 l
<b>SERVIERTEMP.:</b>	18°C
<b>TRINKREIFE:</b>	2016 - 2025

**SENSORIK:** dunkles Rubingranat; das Bukett ist geprägt von dunklen Beeren, zarter Kräuterwürze und Nougatanklängen; fein mineralisch mit finessenreichem Tannin am Gaumen; lang anhaltend im Abgang

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

**AUSZEICHNUNGEN:** 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: \*\*\*\* ausgezeichnet, TIPP