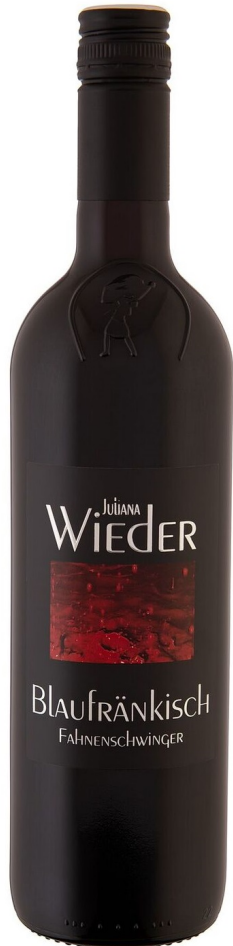


Blaufränkisch FAHNENSCHWINGER 2015



WEINGUT:	JULIANA WIEDER
KELLERMEISTER:	Georg Wieder
HERKUNFT:	Burgenland, Österreich
QUALITÄTSSTUFE:	QUW
REBSORTEN:	100 % Blaufränkisch
REBSTÖCKE:	ca. 42 Jahre alt
LAGE:	die Trauben stammen aus Weingärten der Lagen Sonnensteig, Satz und Kohlenberg in Neckenmarkt
ERNTE:	selektive Handlese
VINIFIKATION:	kontrollierte Maischegärung, biologischer Säureabbau im Holzfass
AUSBAU:	12 Monate in großteils gebrauchten Barrique-Fässern
ALKOHOL:	14,5 vol. %
RESTZUCKER:	1,3 g/l
SÄURE:	5,3 g/l
ALLERGENE:	Sulfite
INHALT:	0,75 l
SERVIERTEMP.:	17°C
TRINKREIFE:	2017-2025

TRADITION DES NECKENMARKTER FAHNENSCHWINGENS: Die Neckenmarkter Bauern setzten sich in der Schlacht von Lackenbach 1620 gegen die ungarischen Aufständischen ein. Als Dank erhielten sie von Fürst Nikolaus Esterházy eine Fahne. Diese wird seither am Sonntag nach Fronleichnam von einem Burschen in der historischen Hajduken-Uniform geschwungen. So gedenkt die Bevölkerung der Tapferkeit ihrer Vorfahren. Kellermeister Georg Wieder durfte im Jahr 1991 selbst die Fahne schwingen und widmet diesen Wein der Neckenmarkter Tradition.

SENSORIK: dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen, in der Nase würzig – fruchtig, typisch Blaufränkisch, dezente Kräuterwürze, dunkle Beerenfrucht, schwarze Kirschen; am Gaumen saftige Frucht, komplex mit feinen Brombeernuancen, reifes gut integriertes Tannin, finessenreich

Falstaff Rotweinguide 2018: *92 Punkte + Best Buy!*

EMPFEHLUNG: harmonische Begleitung zu Fleischgerichten in allen Variationen, zum Beispiel gegrillte Beiried mit Röstgemüse und Kartoffelgratin, ebenso zu Pastagerichten