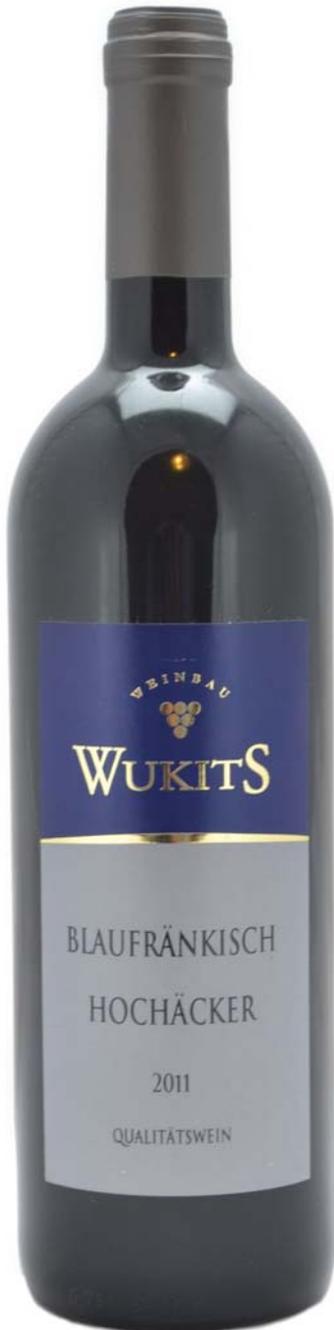




Blaufränkisch Hochäcker 2011

Südburgenland



| | |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rebsorte: | Blaifränkisch |
| Qualität: | Qualitätswein |
| Trinkreife: | 2013 |
| Analyse: | |
| Restzucker: | 1,6 g/l |
| Säure: | 5,4 g/l |
| Alkohol: | 13,0 %vol |
| Entwicklungspotential: | bis 2025 |
| Herkunft: | Eisenberg Region, Burgenland |
| Lage: | Neuhaus-Hochäcker, eisenhaltige Schotter- und Lehmböden bieten mit den klimatischen Bedingungen der Eisenberg Region ideale, sortenspezifische Bedingungen |
| Alter der Rebstöcke: | 15 Jahre |
| Kellertechnik: | Lese im Oktober 2011, Maischegärung im Stahltank bei 28 °C, Pressung nach zwölf Tagen, biologischer Säureabbau im Stahltank, zehn Monate im großen Holzfass aus heimischer Eiche; Abfüllung auf Flasche im August 2012. |
| Flaschenverschluß: | Kork |
| Weinbeschreibung: | Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen und dunklem Kern; dunkelbeerige Fruchtnuancen in der Nase, zarte Schokonoten; am Gaumen gute Balance mit deutlicher Tanninstruktur, feine dunkelbeerige Frucht, frisch und bereits zugänglich, gute Länge sehr sortentypisch. |
| Trinkempfehlung: | Ideale Trinktemperatur sind 17-18 °C. |
| Speisenempfehlungen: | Vielerlei Vorspeisen, Wild, Rinderbraten, Hartkäse, schokoladige Desserts; Zigarrenbegleiter. |

Weinbau Wukits | Südburgenland - Ö s t e r r e i c h

A - 7511 Neuhaus in der Wart, Obertrum 19, Tel. / Fax: +43(0)3362 2678, Mobile: +43 (0)664 388 5616

E-Mail: office@weinbau-wukits.at, Web: www.weinbau-wukits.at