



Blaufränkisch Klassik 2015 Eisenberg, Burgenland.

Rebsorte:	Blaufränkisch
Qualität:	Qualitätswein, DAC
Trinkreife:	2019
Analyse:	
Restzucker:	1,5 g/l
Säure:	5,4 g/l
Alkohol:	13,0 %vol
Entwicklungspotential:	bis 2026
Herkunft:	Eisenberg Region, Burgenland
Lage:	Schwere eisenhaltige Lehmböden und trockene Schieferböden in der Region Eisenberg
Alter der Rebstöcke:	
Kellertechnik:	Maischegärung im Stahltank, Pressung nach zehn Tagen, Biologischer Säureabbau im Stahltank, zwölf Monate im großen Holzfass vor Füllung auf Flasche.
Flaschenverschluß:	Drehverschluß
Weinbeschreibung:	Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase dunkle Beeren, feine Holzwürze am Gaumen. Saftige Frucht, zart, mineralisch. Schlehen und Kirschen im Abgang, angenehme Tannine.
Trinkempfehlung:	Ideale Trinktemperatur sind 15-17 °C.
Speisempfehlungen:	Wild und Wildgeflügel, Braten und Gegrilltes, reife Hartkäse und Bitterschokolade.

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