



Blaufränkisch Reserva 2015 Südburgenland

| | |
|-------------------------------|--|
| Rebsorte: | Blaufränkisch |
| Qualität: | Qualitätswein |
| Trinkreife: | 2018 |
| Analyse: | |
| Restzucker: | 1,2 g/l |
| Säure: | 5,5 g/l |
| Alkohol: | 13,5 %vol |
| Entwicklungspotential: | bis 2031 |
| Herkunft: | Eisenberg Region, Burgenland |
| Lage: | Eisenhaltige Lehmböden und trockene Schieferböden |
| Alter der Rebstöcke: | 15 - 45 Jahre |
| Kellertechnik: | Traditionelle offene Maischegärung und Tankvergärung, Pressung nach 18 bis 20 Tagen, biologischer Säureabbau im Stahltank und 15 Monate Reifung im neuen und gebrauchten Barrique vor Füllung auf Flasche. |
| Flaschenverschluß: | Kork |
| Weinbeschreibung: | Dunkles Rubinrot, intensive Beerenaromen, mineralische Würze, kernige gut eingebundene Tannine, fruchtbetonter, eleganter Stil, körperreich, dicht und lang mit reifer Frucht und sehr langem Abgang. Sehr animierend. |
| Trinkempfehlung: | Ideale Trinktemperatur sind 16-18 °C. |
| Speisenempfehlungen: | Für festlichen Gelegenheiten oder zum gemütlichen Ausklang im Freundeskreis. Wild- oder Grillgerichte aber auch zu vielerlei Nachspeisen . |
| Auszeichnungen: | AWC Vienna 2012 - Medaille |



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