



# Blaufränkisch Exklusiv Mittelburgenland DAC



**Partner-Winzer**

**Region**

Neckenmarkt, Mittelburgenland/ Bgld

**Lage**

Toplage Sonnensteig, schwere, tiefgründige Böden  
Oberboden Gneis und lehmhaltige Unterböden

**Rebsorte**

100 % Blaufränkisch, Rebstöcke ca. 30 Jahre alt,  
Spontangärung im Edelstahltank, Reifung im  
gebrauchten, kleinen französisch Eichenfass

**Analysewerte**

Säure: 5,4 g/l  
Alkohol: 14,0 % vol.  
Restzucker: 1,5 g/l

**Beschreibung**

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte  
Randaufhellung. Reife Zwetschkenfrucht, Brombe-  
erkonfit unterlegt, zarte Holzwürze, ein Hauch von  
Kardamom. Saftig, feinwürzig, angenehme Frucht-  
süße, runde Tannine, etwas Nougat, bleibt haften,

**Serviervorschlag**

14 - 15 °C  
Ideal zu klassischer Hausmannkost wie Tafelspitz  
Wiener Schnitzel, zu Lamm, knuspriger Entenbrust

**Lagerfähigkeit**

5 Jahre +

**Tipp:**

für Veganer geeignet!