

Blaufränkisch Classic 2023

Art. Nr.: 1193723

Hersteller: IBY BioRotweingut

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Burgenland

Gebiet (Betriebssitz): Mittelburgenland

Jahrgang: 2023

Rebsorte: Blaufränkisch

Alkoholgehalt: 12,5 %

Reife: bis 2030

Bodentyp: Tonboden Gleye und Pseudogley

Vinifizierung/Ausbau: Die Trauben werden von Hand gelesen. Die traditionelle Maischegärung dauert zwischen 5 und 7 Tage. Der biologische Säureabbau vollzieht sich im großen Eichenfass. Nach einer 4-6 monatigen Lagerung auf der Feinhefe reift der Wein bis zu 12 Monate im großen bzw. im kleinen gebrauchten Holz.

Kategorie: Rotwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: fruchtig

Tannin: dicht

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,5 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1 g

Speiseempfehlung:

Rind: Gebacken

Schwein: Grillen/Braten

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 10.20

Verkostnotiz

Intensives Rubingranat, in der Nase eleganter und würziger Duft mit feinen Weichsel- und Brombeernoten, am Gaumen milde Säure mit lebendigem, kräftigem Körper, dunkelbeeriger Charakter, saftige Tannine und harmonischer Abgang.