

## Blaufränkisch 2023

Art. Nr.: 2163923

**Hersteller:** Salzl Seewinkelhof, Illmitz

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Burgenland

**Gebiet (Betriebssitz):** Neusiedlersee

**Jahrgang:** 2023

**Rebsorte:** Blaufränkisch

**Alkoholgehalt:** 13,5 %

**Reife:** bis 2031

**Bodentyp:** Lössähnlicher Tschernosem aus sandigem Lehm.

**Vinifizierung/Ausbau:** Traditionelle Maischegärung im Stahltank bei 30 °C, Maischestandzeit 14 Tage, anschließend biologischer Säureabbau, Ausbau im Stahltank.

**Kategorie:** Rotwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Geschmack:** würzig

**Tannin:** dicht

**Säuregeschmack:** Mild

**Säure:** 4,5 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 2,6 g

### **Bewertung:**

**Decanter:** 95

### **Speiseempfehlung:**

**Rind:** Gebacken

**Schwein:** Grillen/Braten

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Drehverschluss



**Einzelflaschenpreis: € 9.80**

### **Verkostnotiz**

Strahlendes Rubingranat, in der Nase Brombeeren, Süßholz, schwarzer Pfeffer, Nelken, etwas Orangenzeste, Schoko-Marille, Feigen und Schwarztee, am Gaumen saftig und fleischig, dicht mit viel reifer Frucht, kräftigem Körper und samtigen Tannine, angenehme Steppenwürze im Nachhall, schwarze Oliven, Orangenkonfit, Schwarztee, feine Nougatnote und Beerenfrucht.