



## Blaufränkisch Leithaberg DAC 2019

Art. Nr.: 2277019

**Hersteller:** Heinrich, Gols

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Burgenland

**Gebiet (Betriebssitz):** Leithaberg

**Jahrgang:** 2019

**Rebsorte:** Blaufränkisch

**Alkoholgehalt:** 13 %

**Reife:** bis 2033

**Bodentyp:** Wurzeln hat dieser Blaufränkisch in alten Weingärten in den südostexponierten zum Neusiedler See geeigneten Hanglagen des Leithagebirges in Jois, Winden und Breitenbrunn, die vom gebietstypischen fossilienreichen Kalk- und Kalksandstein als auch von Glimme

**Vinifizierung/Ausbau:** In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur, sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Weingärten wurden biologischdynamisch bewirtschaftet nach den Richtlinien von Respekt. Handverlesen Mitte September bis Anfang Oktober, spontane Gärung, drei Wochen im Holzgärständer auf der Maische belassen, schonend mit der Korbpresse gepresst, 42 Monate in Amphoren und in gebrauchten 500 L Eichenfässern gereift.

**Kategorie:** Rotwein

**Qualitätsstufe:** DAC

**Geschmack:** vielschichtig

**Tannin:** sanft

**Säuregeschmack:** Frisch

**Säure:** 6 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1 g

**Bewertung:**

**Falstaff:** 92

**Speiseempfehlung:**

**Rind:** Geschmort/Gedünstet

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Glasverschluss

**Bio:** AT-BIO-301

**Einzelflaschenpreis: € 26.00**



Orangenester, am Gaumen keine Extraktivität, keine Holznoten, etwas Nougatcharakter, bitter Saurebogen, Nougat auch im Abgang.