goldenits
robert

Blaufränkisch

Rebsorte:	Blaufränkisch
Jahrgang:	2017
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Ursprungsland:	Österreich
Weinbauregion:	Burgenland
Weinbaugebiet:	Neusiedler See
Lage:	Unterjoch
Boden:	Schwarzerde mit mittlerem Steinanteil, mineralischer Verwitterungsboden im Untergrund
Alter der Rebstöcke	7 und 35 Jahre
Bepflanzung:	4800Stöcke/ ha
Ertrag:	3900 kg/ha
Lesezeitpunkt:	29.September 2017
Vinifizierung:	handgelesen, 20 Tage Maischestandzeit, Temperaturkontrollierte Gärung
Ausbau:	im gebrauchten Barriquefass und grossen Holzfass
Mostgewicht:	21,0° KMW
Fülldatum:	13. August 2019
Alkohol in % Vol:	13,5
Restzucker in g/lt:	1,6
Säure in g/lt:	5,4
Trinktemperatur:	17° Grad
Empf. Speisen:	Käse, Rind und Wild, aber nicht zu üppig gewürzt!
Kostnotizen:	würzige Kirschfrucht in der Nase, am Gaumen saftige Brombeerfrucht, Tannine sind eingebunden, gute Länge mit dunklen Beeren im Abgang