



# Blaufränkisch

## Leithaberg DAC

2020

Dieser Lagenwein zeigt sich im Glas in tiefem Rubinrot mit kurzem, violetterm Rand.

In der Nase präsentiert er sich fruchtig mit Reminiszenz an Brombeeren, schwarze Kirschen und reife Erdbeeren.

Diese fruchtige Struktur wird unterstützt durch den würzigen Duft von mediterranen Kräutern, dunklem Pfeffer, Muskat und Nelken.

Die klare mineralische Note spiegelt die Herkunft wider.

Die Würze, Kräuter sowie die Beerenaromen zeigen sich auch am Gaumen, wo der Wein mit fester Struktur, Mineralität und unterlegter Röstaromatik auftritt. Sattes Tannin umhüllt den kompakten Körper.

Die Komplexität des Lagenweins spiegelt sich im sehr langen Abgang mit Frische wider.

Empfehlung: 1 Stunde vor dem Trinken dekantieren

## ERDVERBUNDEN

### DETAILS



**ANBAU:** biologisch



**AUSBAU:** trocken, selektive Ernte von Hand, im offenen Gärständer vergoren, Gärdauer ca. 4 Wochen, Barriquelager ca. 22 Monate; großes 3.000 L Holzfass



**ALKOHOLGEHALT:** 13 %

**SERVIERTEMPERATUR:** 12 °C

**TRINKTEMPERATUR:** 12 - 14 °C

**SÄURE:** 6,0 g/l

**RESTZUCKER:** 1,0 g/l



**SPEISEEMPFEHLUNG:**

Schweinefleisch, kurz gebratenes Fleisch, Rindfleisch in Wurzelrahmsauce, Wild und Käse



**LAGERPOTENTIAL:** 10 Jahre



**SULFITE ENTHALTEN**