

Blaufränkisch trocken

2011

Blaufränkisch ist eine alte typisch österreichische Rebsorte und eine der wertvollsten Rotweinsorten unseres Landes. Seine Besonderheit liegt in der ausgeprägten Fruchtigkeit, in der ihm nur wenige andere Sorten nahe kommen. Typisch sind auch ein ansprechender Tanningehalt, eine anregende Säure und ein merkbarer Einfluss des Bodens auf den Gesamteindruck. Blaufränkischweine sind bekannt für ihre ausgesprochen angenehme Trinkbarkeit, die sie bei vielen Gelegenheiten unter Beweis stellen können.

Kostnotizen:	Dieser trockene Blaufränkisch schimmert in schönem Rot mit leicht violetten Rändern. Sein fruchtbetontes Bouquet erinnert an Waldbeeren und harmonisiert vortrefflich mit dem feinaromatischen, zartherben Geschmack.	
Speiseempfehlung:	Der Blaufränkisch ist rund, angenehm trinkbar und damit immer wieder ein idealer Begleiter zu Tisch bei einer Vielzahl von Speisen., wie zu gegrillten und gebratenen Fleischgerichten, kalten Platten und Nudelgerichten.	
Lagerpotential	Erreicht die ideale Trinkreife etwa 1-2 Jahre nach der Ernte. Lagerfähigkeit etwa 4-5 Jahre.	
Trinktemperatur:	18 ° C	
Alkoholgehalt: 13,0 %vol	Zuckergehalt: 3,2 g/L	Säuregehalt: 5,1 g/L



Ein echter Burgenländer wie der Hase.

Hasen gibts zwar nicht nur im Burgenland, doch hier leben eine Menge davon. Vor allem die Jungen verstecken sich bewegungslos in der Weingartenbegrünung und bewegen sich erst wenn man schon fast auf ihnen steht. Ist ja auch kein Wunder, sie sind hervorragend getarnt und saftige Kräuter wachsen ihnen fast von selbst in den Mund. Und je saftiger der Pflanzenwuchs zwischen den Reihen, desto weniger interessant werden die jungen Rebstöcke, wovon wiederum die Winzer profitieren. Uns gefällt das!

