

Blaufränkisch Reserve

2014

Blaufränkisch ist eine alte typisch österreichische Rebe und eine der wertvollsten Rotweinsorten unseres Landes. Ihre 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. Ihre Kraft und Eleganz verleiht Blaufränkischen auch großes Potential zur Barriquereifung bei der sich große, langlebige Weine entwickeln können.

Kostnotizen:	Diese Blaufränkisch Reserve 2014 präsentiert sich in kräftigem Rot, violett umrandet. Das Bouquet ist beerig-intensiv, mit feinen Holznoten. Der Geschmack ist kräftig, anhaltend und angenehm balanciert im Abgang.	
Speiseempfehlung:	Dieser kräftige Blaufränkisch passt hervorragend zu geschmortem Fleisch, herzhaften Speisen oder zu kräftigen Käsesorten zum Abschluss eines feinen Mahls.	
Lagerpotential:	Erreicht die ideale Trinkreife etwa 2-4 Jahre nach der Ernte. Lagerfähigkeit weit über 5 Jahre.	
Trinktemperatur:	17 ° C	
Alkoholgehalt: 13 %vol	Zuckergehalt: 2,2 g/L	Säuregehalt: 5,6 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!

