# Blaufränkisch halbtrocken 2021

AT-BIO-402

vegan

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

## Kostnotizen

Im Glas leuchtet dieser Blaufränkisch in gedecktem Rot mit leicht violetten Rändern. Sein feines Bouquet erinnert an Waldbeeren. Den Gaumen umspielt saftige Fruchtigkeit und die dezente Restsüße ergänzt sich mit milden Tanninen zu einem angenehm harmonischen Körper.

## Speiseempfehlung

Der Blaufränkisch ist rund, angenehm trinkbar und damit immer wieder ein idealer Begleiter zu Tisch bei einer Vielzahl von Speisen, wie zu gegrilltem und gebratenem Fleisch, Aufläufen oder zu Nudelgerichten.

## Lagerpotential

Erreicht die ideale Trinkreife etwa 1-2 Jahre nach der Ernte. Lagerfähigkeit etwa 4-5 Jahre.

## Details

Trinktemperatur: 17° C, Alkoholgehalt: 12.5 %vol, Zuckergehalt: 10.6 g/L, Säuregehalt: 5.1 g/L

Ein echter Burgenländer wie der Hase.

Hasen gibt es 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!

Sonnenmulde Bioweine - DI Andreas Schreiner - Goldbergstraße 2, 7122 Gols Österreich/Austria - www.sonnenmulde.at - weingut@sonnenmulde.at