

JUNGENBERG Blaufränkisch 2015



„Für unsren Lagenwein arbeiten wir mit den wahrscheinlich ältesten Blaufränkischreben am Joiser Jungenberg – in Apothekermengen.“

Rebsorten: 100% Blaufränkisch

Degustation: Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Etwas Edelholzwürze unterlegt dunkles Waldbeerenkonfit, ein Hauch von Zwetschke, leicht tabakig, zartes Nougat, einladendes Bukett. Gute Komplexität, feine Tannine, frische Textur, Kirschnuancen im Abgang, zitronig im Nachhall, feinwürzig im Rückgeschmack, sehr gute Länge, attraktiver Speisenbegleiter, sicheres Potential.

Trinktemperatur: 14 – 16°C

Speiseempfehlung: Braten, traditionelle Österreichische Küche, Wild, Ente und Gans

Vinifikation: Die Trauben wurden Anfang Oktober händisch geerntet und im offenen Holzgärständer vergoren. Nach dem Pressen wurde der Wein für 20 Monate in 500L Fässern ausgebaut.

Alkohol: 12,5 Vol%

Restzucker: 1 g/l

Säure 5,8 g/l

Jahrgang Der Jahrgang 2015 zählt schon jetzt zu den großen Rotweinjahrgängen des Burgenlandes. Die hohe Reife forderte eine frühe Ernte um die Frische zu bewahren. Die Weine begeistern mit Strahlkraft, Eleganz und Samtigkeit und haben bestimmt ein hervorragendes Reifepotential.

Boden Glimmerschiefer durchsetzt mit kalkhaltigem Lehm