

Markus Altenburger.

JUNGENBERG Blaufränkisch 2011

„nur wenige Flaschen von den wahrscheinlich ältesten Blaufränkisch-Reben am Joiser Jungenberg.“

<i>Rebsorten:</i>	100% Blaufränkisch
<i>Degustation:</i> <i>Zitat: Peter Moser</i> <i>Falstaff</i>	Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit feiner Kräuterwürze unterlegtes dunkles Waldbeerenkonfit, süße Gewürze, Nougat, Orangenesten. Saftig, feine Brombeernoten, extraktsüß, finessenreich strukturiert, elegante Tannine, extraktsüßer Abgang. Feine Röstaromen im Nachhall, gute Länge, sehr harmonischer Stil.
<i>Trinktemperatur:</i>	14 – 16°C
<i>Speiseempfehlung:</i>	Braten, traditionelle Österreichische Küche, Wild, Ente und Gans
<i>Vinifikation:</i>	Die Trauben wurden Ende Oktober händisch geerntet und im offenen Holzgärständer vergoren. Nach dem Pressen wurde der Wein für 20 Monate in neuer französischer Eiche ausgebaut.
<i>Alkohol:</i>	14 Vol%
<i>Restzucker:</i>	1 g/l
<i>Säure</i>	5,1 g/l
<i>Bewertungen</i>	93-95 Punkte Falstaff