

JUNGENBERG Blaufränkisch 2013

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



<i>Rebsorten:</i>	100% Blaufränkisch
<i>Degustation:</i>	Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit feiner Kräuterwürze unterlegtes dunkles Waldbeerenkonfit, herbaler und würziger Typus. Am Gaumen zart und sehr trinkanimierend. Feiner Kirschfruchtcharakter.
<i>Trinktemperatur:</i>	14 – 16°C
<i>Speiseempfehlung:</i>	Braten, traditionelle Österreichische Küche, Wild, Ente und Gans.
<i>Vinifikation:</i>	Die Trauben wurden Mitte Oktober händisch geerntet und im offenen Holzgärständer vergoren. Nach dem Pressen wurde der Wein für 20 Monate in 500L Fässern ausgebaut.
<i>Alkohol:</i>	13 Vol%
<i>Restzucker:</i>	1 g/l
<i>Säure:</i>	5,8 g/l
<i>Jahrgang:</i>	Der Jahrgang 2013 war balancierteste und ausgewogenste der letzten Jahre. Die Weine begeistern mit Strahlkraft und Eleganz und haben bestimmt ein hervorragendes Reifepotential.
<i>Boden:</i>	Glimmerschiefer durchsetzt mit kalkhaltigem Lehm