



## VITIKULT BLAUFRÄNKISCH 2010

HERKUNFT	Deutschkreutz Blaufränkischland
ALKOHOL	13,5 %
SÄURE	5,5 g/l
RESTZUCKER	1,2 g/l

**LAGE/BODEN** Schwere, tiefgründige Lehmböden mit Kalk- und Tonanteil  
Alter der Rebstöcke 30 bis 40 Jahre

**ERTRAG** 45 hl/ha

**ERNTE** Selektive Lese von Hand, sorgfältige Nachselektion am Sortierband am Weingut

**GÄRUNG** Kontrollierte Maischegärung mit natürlicher Spontanhefe, Pressung nach 12 Tagen Maischestandzeit, anschließend biologischer Säureabbau, natürliche Klärung durch mehrmaliges Umziehen des Weines

**AUSBAU** Reifung 12 Monate im kleinen Faß

**BESCHREIBUNG** Typisch Mittelburgenland: Dieser Blaufränkisch besticht durch seine helle Beerenfrucht in der Nase, seinen kräftigen Körper, den würzigen Geschmack und einen animierenden Trinkfluss.  
Geprägt durch seine Herkunft zeigt Vitikult Terroir und Vielfältigkeit, Typizität und Eigenständigkeit.

**SPEISEEMPFEHLUNG** Ein harmonischer Begleiter von Kalbs- oder Rindsbraten, Steak und Wildgerichten.

**TRINKTEMPERATUR** 14 - 16 °C

**LAGERFÄHIGKEIT** 6 - 8 Jahre