



VITIKULT 2011

| | |
|------------|-----------------------------------|
| SORTE | Blaufränkisch |
| HERKUNFT | Deutschkreutz Mittelburgenland |
| ALKOHOL | 13,5% |
| SÄURE | 5,5 g/l |
| RESTZUCKER | 1,2 g/l |

| | |
|------------------|--|
| LAGE/BODEN | Schwere, tiefgründige Lehmböden mit Kalk- und Tonanteil |
| REBSTÖCKE | 30 bis 40 Jahre Jahre |
| ERNTE | Selektive Lese von Hand |
| ERTRAG | 45 hl/ha |
| 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 | Rot-Wein-Kunst. Blaufränkisch als intensives Fruchterlebnis. Die reifen Tannine verleihen diesem Wein Charakter, die Lagerung im kleinen Eichenfass dezente Röstaromen. Ein selbstbewusster Bote unserer mittelburgenländischen Weinberge. Dieser Blaufränkisch besticht durch seine Beerenfrucht in der Nase, seinen kräftigen Körper, den würzigen Geschmack und seinen animierenden Trinkfluss. |
| SPEISEEMPFEHLUNG | Idealer Essensbegleiter zu Kalbs- oder Rindsbraten, Steak und Wildgerichten |
| TRINKTEMPERATUR | 14 - 16 °C |