



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