



## VITIKULT 2013

SORTE	Blaufränkisch
HERKUNFT	Deutschkreutz Mittelburgenland
ALKOHOL	13 %
SÄURE	4,7 g/l
RESTZUCKER	1 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.

Edelholzwürze, dunkle Beeren, voller Körper, saftig und elegant mit gut integriertem Tannin, straff und lang.

SPEISEEMPFEHLUNG Idealer Essensbegleiter zu Kalbs- oder Rindsbraten, Steak und Wildgerichten

TRINKTEMPERATUR 14 - 16 °C