

# Blaufränkisch Burgenland



BLAUFRÄNKISCH  
*Burgenland*

BURGENLAND

· HEINRICH ·

1997 A 23

# Blaufränkisch

## Burgenland 2022

### Lage / Boden

Altes Weingebirge: Lehm Böden mit hohem Kalkanteil, junge Weingärten zwischen 20 und 30 Jahre alt.

### Ernte / Gärung

Selektive Lese von Hand. Kontrollierte Maischegärung mit natürlicher Spontanhefe in Edelstahltanks, Pressung nach 10 Tagen Maischestandzeit, anschließend biologischer Säureabbau.

### Beschreibung

Er verkörpert die Leitsorte des Mittelburgenlandes. Er gedeiht auf tiefgründigen Deutschkreutzer Lehm Böden, die ihm seine intensive Frucht und mineralische Würze verleihen. Er ist unverwechselbar im Charakter. Unser Blaufränkisch.

„Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Frische Herzkirschen, mit roter Beerenfrucht und Wiesenkräutern würzig unterlegt. Mittlerer Körper, wieder Kirschen, ein Hauch von Nougat, frisch strukturiert, leichtfüßig, mineralischer Nachhall, ein unkomplizierter Alltagswein.“

falstaff, **90 Punkte**

„Klassisches Sortenbukett, Kirschen, Brombeeren, Würze; schließt mit diesen Aromen an, gute Substanz, Säurespiel, lebendig, unaufdringliche Tannine geben Struktur, selbsterklärend.“

Vinaria, **2\*\* Sterne**

### Sorten: Blaufränkisch

**Alkohol:** 13,0 % | **Säure:** 4,9 g/l | **Restzucker:** 3,0 g/l



6 Monate Reifung im Edelstahltank und großem Eichenfass



4–6 Jahre



16–18 Grad



Ideal zu Pasta, Wildgerichten oder großen Braten



in der Jugend 1–2 Stunden vor dem Genuss dekantieren

„Weinbau ist kein 8-Stunden-Tag, er ist mein Leben. Die Arbeit mit der Natur erfordert Geduld, Gelassenheit und ein Stück weit Demut.“

Silvia Heinrich