







Vitikult

Lage / Boden

Altes Weingebirge: Lehmböden mit hohem Kalkanteil, junge Weingärten zwischen 20 und 30 Jahre alt. Dank naturnahem und nachhaltigem Anbau wachsen die Rebstöcke in einem stabilen, robusten Gleichgewicht unter pannonischem Klimaeinfluss.

Ernte / Gärung

Selektive Lese von Hand. Kontrollierte Maischegärung mit natürlicher Spontanhefe, anschließend biologischer Säureabbau.

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.



Blaufränkisch



12 Monate im kleinen Eichenfass



in der Jugend 1–2 Stunden vor dem Genuss dekantieren



Perfekt zu Kalbs-, Rindsbraten, Steak und Wildgerichten



100% Handlese



6-8 Janre



16-18 Grad

Infos zum aktuellen Jahrgang:



"Die Zeit ist der wahre Boden auf dem Wein wächst." Silvia Heinrich

