

# Blaufränkisch Burgenland



BLAUFRÄNKISCH  
*Burgenland*

BURGENLAND

· HEINRICH ·

1971 A 23

# Blaufränkisch Burgenland 2021

## Lage / Boden

Altes Weingebirge: Lehmböden 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 Lehmböden, die ihm seine intensive Frucht und mineralische Würze verleihen. Er ist unverwechselbar im Charakter. Unser Blaufränkisch.

### Sorten: Blaufränkisch

**Alkohol:** 13,5 % | **Säure:** 5,2 g/l | **Restzucker:** 1,4 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