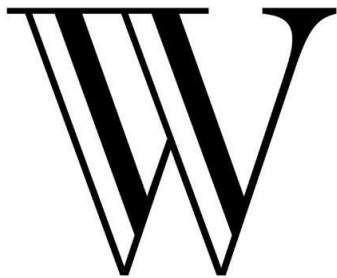


WELLANSCHITZ
NECKENMARKT

BURGENLAND



WELL Alte Reben Blaufränkisch

Jahrgang 2021

Rebsorte

Blaufränkisch

Herkunft/Boden:

Gfanger in Horitschon,
kühle, flache Lage,
schwerer Tonboden mit
Eisengehalt, Vulkangestein
vom Pauliberg.

*Ältester Weingarten unserer
Familie*

Alter der Reben:

70-80 Jahre

Seehöhe der Weingärten 250 Meter

Ernte: Mitte Oktober 2021

Ausbau:

- Spontangärung im Holzgärständer
- Unterstoßung des Maischekuchens per Hand
- Reifung in 500lt für 24 Monate und
1500lt Fässern für 12 Monate

österreichische Eiche

Analyse

13,0%vol.alc 1,0 g/l RZ trocken 5,6 g/l Sr

Verschluss: Naturkork

Genussempfehlung:

geschmorte Kalbbackerl,
Ossobucco mit Gremolata,
das feinste Stück vom
Weihnachtsbraten, gereifter
Käse, ein Festtagswein

Nährwertangaben

Zutaten: Trauben aus
biologischer Landwirtschaft.
enthält sulfite.

Weinbeschreibung

WELL ALTE REBEN BLAUFRÄNKISCH

tiefdunkles rubingranat, opaker Kern, kandierte
Herzkirsche, zarte Tabaknoten, feine
Thymianwürze, vielschichtiges Bukett,
komplex, engmaschig, extraktsüß und
anhaftend, feine, tragende Tannine, sehr gute
Balance, reife Kirsche, schokoladiger Touch im
Abgang, sehr gute Länge, sichers Reifepotential.



AT-BIO-902