



HARETER

Blaufränkisch 2018



Charakteristik

Bei „dem Blaufränkischen“ handelt es sich um eine sehr vielschichtige Sorte. Zum Einen – als junger Wein sehr fruchtig und leicht – zum Anderen, etwas gereifter, mit einer intensiven roten Farbe, kräftig und charaktervoll.

Jugendliches, rubinrot, zarte, dunkelbeerige Nase, Heidelbeer-Joghurt, körperreicher Wein, lebendige Struktur, zart mandelige Noten im Finish

Ausbau: trocken

Alc.: 13,0%

Trinktemperatur: 14- 16°C

Säure: 4,7 g/l

Trinkreife: 2019-2024

Restzucker: 1,3 g/l

Riede

Rabensauörtel am Wagram

Vinifikation

Im September erfolgte die Lese von Hand und eine erste Qualitätskontrolle im Weingarten. Im Weingut wurden die Trauben einer weiteren Qualitätskontrolle unterzogen, sortiert und entrappt. Die Vergärung auf der Maische betrug 3 Wochen. Nach dieser Zeit erfolgte die Lagerung im großen Holzfass.

Speiseempfehlung

Ein Glas Blaufränkisch harmoniert sehr gut mit Wildgerichten oder gegrilltem Fleisch. Aber auch bei einer auserlesenen Wahl an verschiedenen Käsesorten ist der Blaufränkische ein perfekter Begleiter.