DER WEINIST UNSERE GROSSE

Blaufränkisch Classic

Mittelburgenland DAC

Jahrgang 2024





Rebsorten: Blaufränkisch

Weintyp: Österreichischer Qualitätswein

Ausbau: trocken

Vinifizierung: Maischegärung in temperaturgesteuerten

Edelstahlgärtanks. Maischestandzeit 14 Tage,

biologischer Säureabbau, Ausbau im Stahltank

Weinbeschreibung: "Classic" - der gebietstypische Blaufränkische besticht

durch seine harmonische, elegante, kräftige Struktur.

Dunkles Rubingranat - zarter Duft nach Himbeeren und

Kirschen - am Gaumen sehr harmonisch, geschmeidig

und weich - im Abgang rund und sehr zugänglich.

Speiseempfehlung: Ein vielseitiger Speisebegleiter.

Serviertemperatur: 17°

Analysewerte: Alkohol: 13 % Vol

Säure: 4,9 g/l

Restzucker: 2,3 g/l

Anbaugebiet: Mittelburgenland

Bodentyp: Schwere Lehm- und Lössböden am Lutzmannsburger

Hochplateau

Trinkreife: bis 8 Jahre

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Enthält: Sulfite