



## Weinbeschreibung Blaufränkisch Gritschenberg 2014

### Die Rebe

Der Blaufränkisch ist im 18. Jahrhundert erstmals in Österreich aufgeschienen. Heute ist er am Leithaberg kaum noch wegzudenken, denn hier findet der Blaufränkisch seine idealen Bedingungen. Alter der Reben: 35 Jahre.

### Der Weg des Weines

Verwurzelt am Gritschenberg, der geprägt von kargen, fossilreichen Muschelkalk und des nördlich liegenden kühlenden Leithagebirges. Dieses Terroir verleiht dem Blaufränkisch seine Mineralität, Eleganz und Lebendigkeit.

Handverlesen im September, spontan vergoren, drei Wochen auf der Maische belassen, 22 Monate im 500l Eichenfass gereift.

### Der Wein

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit zarter Kräuterwürze unterlegte dunkle Herzkirschen, ein Hauch von Nelken, Brombeeren, tabakige Nuancen. Saftig, angenehme Fruchtsüße, feine Tannine, dezente Schokoladenote im Abgang.

### Trinktemperatur

17°C

### Speiseempfehlung

Wild, Rinderbraten, Lamm und Steaks

### Fakten

Alkohol: 14,5 %vol

Säure: 5,9 g/l

Restzucker: 1 g/l

### Auszeichnung

90 Punkte Falstaff

91 Punkte a la carté

17/20 Gault Millau



PASLER  
FRANZ