



Weinbeschreibung Blaufränkisch Joiser Dorflagen 2015

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

Dieser Blaufränkisch gedeiht auf Kalk- und Glimmerschieferböden, hinter den alten Joiser Weinkellern und dem herzlichen, lebhaften Ortscharakter. Kraft, Frische und Lebendigkeit zeichnen diesen Blaufränkisch aus. Per Hand im Oktober gelesen, drei Wochen auf der Maische, spontan vergoren und in kleinen Eichenfässern gereift.

Der Wein

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung,. Zart nach Weichseln und Lakritze, dunkle Beeren unterlegt, feine Kräuterwürze, mineralischer Touch, saftig, rote Kirschen. feine Säurestruktur, dezente Fruchtsüße im Abgang, elegant und langanhaltend.

Trinktemperatur

17°C

Speiseempfehlung

Wildspeisen mit Rotkraut, Steaks mit zarten Saucen

Fakten

Alkohol: 14,5 %vol
Säure: 5,9 g/l
Restzucker: 1 g/l

Auszeichnung