

## **Blaufränkisch 2012**

**Territorio:** Principalmente uve provenienti dall'Holzacker sul fresco e ventoso Parndorfer Plateau, così come dal terreno Zwergacker di Heideboden.

**Terreno:** Terra di colore marrone intenso, così come il terreno ghiaioso e argilloso.

**Vinificazione:** Vendemmia esclusivamente a mano. Fermentazione spontanea in serbatoi di acciaio a 28-32°C e macerazione per quattro settimane. Malolattica e maturazione in legno giovane e grosso per 36 mesi e poi in vasca d'acciaio fino al riempimento.

**Vino:** Colore intenso, aromi di frutta a più strati, arancia candita, ciliegia, mirtillo, consistenza equilibrata e giochi di frutta fine al palato, finale setoso, retrogusto fruttato, arancia sanguigna nel finale. Il piacere di bere con classe. 1,1 g/l Zuccheri - 5,2 g/l Acidità - 13,5% Alcool

**Consigli:** Piatti di carne con salse importanti, selvaggina e agnello.

**Vino da Tavola:** Secondo la decisione ufficiale della commissione austriaca del numero di prova, questo vino non soddisfa i requisiti di un vino di qualità?!... Naturalmente non condividiamo questa opinione, ma per evitare inutili conflitti con i tutori della legge, questa annata è disponibile in una versione "cambiata" e come vino di campagna. Questa è la nostra dichiarazione e il nostro messaggio a una burocrazia esuberante e alla follia ufficiale. Se avete domande o desiderate maggiori informazioni, saremo lieti di aiutarvi.

**Premiazioni:** 92 Punti nella guida A la Carte 2018.

---

“Il vino è uno dei maggiori segni di civiltà nel mondo.”

Ernest Hemingway