

ALEXS

Quality with no compromise

Blaufränkisch Reserve 2013

Territorio: Posizione collinare di Ungerberg (pendio sud-occidentale ai piedi del Wagram). Accanto a Holzacker dove é situato il nostro miglior Blaufränkisch.

Terreno: Terreno sciolto, sabbioso e marrone, intervallato da campi di ghiaia.

Vinificazione: Fermentazione spontanea a 28-32°C in serbatoi di acciaio, macerazione per 4 settimane. Invecchiamento in barriques e botti da 500 l, di cui un quarto in legno nuovo per 48 mesi, poi di nuovo in acciaio per altri 12 mesi.

Vino: Granata di rubino scuro, nucleo opaco. Intenso frutto di mirtilli rossi, liquirizia, spezie delicate a base di erbe e aromi tostati. Denso e complesso. Legno pregiato, ribes rosso, prugne mature. Estrarre dolcezza, succosa, tannino maturo con un finale molto lungo.

1,2 g/l Zuccheri - 5,6 g/l Acidità - 14,0% Alcool.

Consigli: Piatti di carne speziata, formaggio dolce, selvaggina, agnello, manzo e anatra. Per gli amanti dei Sigari é un ottimo accompagnamento!

Conservazione: con una buona conservazione almeno fino al 2028.

*“Sia benedetto chi per
primo inventò il vino
che tutto il giorno mi fa stare allegro.”*

Cecco Angiolieri