

ALEXS

Quality without compromise

Blaufränkisch Reserve 2013

Lage: Hanglage Ungerberg (südwestlich abfallende Ausläufer des Wagram). Neben Holzacker unsere beste Blaufränkischlage.

Boden: Lockerer, sandiger Braunerdeboden, von Schotterfeldern durchzogen. Reben gepflanzt im Jahre 2002.

Vinifikation: Spontangärung bei 28 bis 32°C im Stahltank, Mazeration für 4 Wochen. Biologischer Säureabbau im Stahl und Lagerung in Barriques, sowie 500L Fässern, davon ein Viertel in neuem Holz für 48 Monate, danach wieder im Stahl für weitere 12 Monate.

Wein: Dunkles Rubingranat, opaker Kern. Intensive Frucht von Cranberries, Lakritze, zarte Kräuterwürze & Röstaromen. Dicht und komplex. Feines Holz, rote Ribisel, reife Pflaumen. Extraktsüße, saftig, reifes Tannin mit sehr langen Nachhall.

1,2 g/l RZ - 5,6 g/l Säure - 14,0% Alkohol.

Passt zu: Würzigen und geschmorten Fleischgerichten, mildem Käse, Wild, Lamm, Rind & Gans. Macht auch zur Zigarre eine gute Figur!

Haltbarkeit bei guter Lagerung bis mindestens 2028.

Notizen:

„Der Mensch lebt nicht vom Brot allein, nach einer Weile braucht er Wein.“ (*Woody Allen*)