

Blaufränkisch 2018



CHARAKTER

Strahlkraft mit Bodenhaftung.

Mit viel Bedacht und riech-, wie schmeckbarem Fingerspitzengefühl hat der 2018 Blaufränkisch diese wahrhaftige Grazie einer Pina Bausch, die mühelos verschiedene Genres des Realismus und Expressionismus mittels des Mediums des Tanzes miteinander verknüpft hat. Diese vereint er auf paradoxe Weise mit der kompromisslosen Aufrichtigkeit und Kraft des beherzten Händedrucks eines bodenständigen Bauers mit Furchen in den Handflächen, die etliche Geschichten erzählen könnten. Erfrischende Rotfruchtigkeit trifft auf pikante Kräuter- sowie Trüffelwürze und anregende Pfeffrigkeit. Sein geradliniger, kompakter Körper schwingt in gleichphasiger Harmonie mit feinkörnigem weichen Gerbstoff und einem belebenden Säurenerv. Ein frohmütiger Vertreter seines Standes, der in aller Bescheidenheit seine Ecken und Kanten zu Tage bringt, dadurch ehrbaren Charakter beweist und somit ungebremste Freude ins Glas bringt.

WURZELN

Die harmonische Verknüpfung zweier Welten - die Ost- und die Westseite des Neusiedler Sees. Diese autochthone, burgenländische Paradesorte fühlt sich sowohl in den kalk- und schieferhaltigen Leithaberg-Lagen als auch auf den sandig-lehmigen Südhängen der Parndorfer Platte sehr wohl.

ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Biologische und biodynamische Bewirtschaftung der Weingärten. Handverlesen Anfang September, spontane Gärung, zwei Wochen im Holzgärständer sowie im Stahltank auf der Maische belassen, 33 Monate in Holzgärständern und in gebrauchten 500 Liter Eichenfässern gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% Blaufränkisch • 12.0% Vol. • 5.8 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75
Abgefüllt Mitte Juni 2021