



## BLAUFRÄNKISCH DAC Reserve Altes Weingebirge 2012



### STECKBRIEF

**Einheit** | Flasche 0.75 L  
**Jahrgang** | 2012  
**Riede/Lage** | Altes Weingebirge  
**Boden** | Braunerde mit Lehm  
**Alter der Rebstöcke** | 30 Jahre  
**Kultur** | Hochkultur  
**Ernte** | 24. September 2012  
**Flaschenfüllung** | 5. Mai 2015  
**Verschlussart** | Naturkork

### VINIFIZIERUNG | AUSBAU

**Vinifizierung** | traditionelle Maischegärung im offenen 500 L Eichenfass,  
2 – 4 mal Untertauchen der Maische  
**Ausbau** | 30 Monate im kleinen Eichenfass

### CHARAKTERISTIK

Satte Aromen von Maulbeeren und Maraschino, auch Blutorange, Sternanis und Bitterschokolade, markant dunkle Tönung, eingelegte Walnüsse, vielschichtig, angenehm ruhige Art; am Gaumen saftiger Fruchtbogen mit kühler Rotbeerigkeit, hochwertiges, präsent Holz und animierende Würze, jugendlicher Tanninfond, kernige Textur bis ins feurig-pikante Finale, beachtliche Länge (Charakteristik von Rüdiger Pröll, vinaria).

### BEWERTUNGEN

Ausgezeichnet – vinaria 07/15 | 93 A la Carte-Punkte | 93 Falstaffpunkte

### ANALYSEWERTE

**Alkohol** | 14 vol.%  
**Restzucker** | 1 g/l  
**Säure** | 5,7 g/l

### EMPFEHLUNGEN

**Speisempfehlung** | Rosa gebratener Milchkalbsrücken mit Steinpilzen, Eierschwammerl, Selleriecreme, Kohlrabi und gelbe Rüben (Schwarzer Adler, Jochberg, Tirol)  
**Optimale Serviertemperatur** | 15° - 17°