

JO•MA BLAUFRÄNKISCH Grande Reserve Limited Edition 2013



STECKBRIEF

Einheit | Flasche 0.75 L
Jahrgang | 2013
Riede/Lage | Altes Weingebirge
Boden | Braunerde mit Lehm
Alter der Rebstöcke | 37 Jahre
Kultur | Hochkultur
Ernte | Anfang Oktober 2013
Flaschenfüllung | 14. Mai 2019
Verschlussart | Naturkork
Preis ab Hof | € 60,-

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | traditionelle Maischegärung im temperaturkontrollierten Edelstahltank, BSA im Barrique
Ausbau | 12 Monate in neuen Barriques, danach 48 Monate in neuen 500-L-Fässern

CHARAKTERISTIK

Dieser neue Wein aus dem Hause Reumann zeigt ein kräftiges Rubinrot mit violetter Randaufhellung.

Die Nase wirkt ausgewogen, Sauerkirschen, Kirschen, rote Beeren und Marzipan. Im Weiteren schwarzer Pfeffer, feuchte Tonerde, Espresso, ein wenig Bitterschokolade, Lakritze. Das Holz steht trotz der langen Lagerung in neuen Barrique Fässern nicht im Vordergrund, ganz im Gegenteil, es wirkt eingebunden und begleitet den Wein.

Der Wein ist knochentrocken am Gaumen, zeigt sofort seine Muskeln. Tannin und Säure geben dem nicht nur Struktur, sondern vor allem Stabilität. Sehr kräftiger erster Eindruck, Alkohol unterstützt mit Körper und Extrakt. Die Frucht spiegelt die Nase wider, viel Kirsche und rote Beeren. Marzipan und ein wenig Kokos lassen den Holzeinsatz erahnen. Auf Grund der Saftigkeit kommt die Frucht zum zweiten Mal voll durch, im Abgang zeigt der Wein nochmals seine Muskeln – lang, straff und sehr lebendig.



Außerordentlich guter Wein aus einem mehr als schwierigen Jahrgang. Trotz seines Jahrganges noch sehr frisch und jugendlich, trotzdem mit viel Trinkfluss und animierend zu einer weiteren Flasche. Trotz alledem wird der Wein noch einiges an Zeit überdauern (Charakteristik 16.7.2019 - Andreas Jechsmayr, Sommelier-Staatsmeister 2018/19)

ANALYSEWERTE

Alkohol | 14 vol.%

Restzucker | 0,7 g/l

Säure | 5,8 g/l

EMPFEHLUNGEN

Speisenempfehlung | Als Speisenempfehlung Zwiebelrostbraten von der Beiried mit Röstkartoffeln, Rehgeschnetzeltes mit Schupfnudeln, Fondue Chinoise.

Optimale Serviertemperatur | Dieser Wein kann ruhig bei 16 – 17 Grad Celsius getrunken werden, direkt aus der Flasche oder kurz belüftet.