

FABIAN

Infos zum Wein und zur Ried FABIAN



Ein kräftiger Blaufränkisch-Stil kennzeichnet unseren eleganten, vollmundigen Blaufränkisch von der sehr alten und spannenden Lage FABIAN. Sein Bukett vereint Aromen von Brombeeren, dunklen Kirschen und Schwarzebeeren kombiniert mit würzigen Anklängen.

Über die Ried FABIAN...

Sie befindet sich südöstlich im „alten Deutschkreutzer Weingebirge“ in optimal sonnenexponierter Lage. Hier werden Jahr für Jahr hohe Zuckergradationen erreicht. Die Stärke des Bodens ist die hervorragende Wasserspeicherkapazität. Er bringt körperreiche, charaktervolle Weine.

Aus der Geschichte...

Der um die Mitte des 16. Jhdts. erstmals genannte Kreuzer Schlossweingarten FABIAN (Name des Vorbesitzers) dürfte auf das Mittelalter zurückgehen, denn solche personenbezogenen Riednamen stammen in der Regel aus dem Spätmittelalter. Vom herrschaftlichen Weingarten ist der Name dann auf die ganze Ried übergegangen.

In verschiedenen Urkunden und Schriftstücken werden immer wieder auch Deutschkreutzer Weinrieden genannt, die ihre Namen vielfach bis heute beibehalten haben. In einem Vertrag zwischen Graf Paul Nadasdy und der Marktgemeinde Deutschkreutz aus dem Jahre 1625 heißt es unter anderem: „... Item sollen sie in unserem Creutzerischen Weingebirg uns fünf Weingarten arbeithen, der erste wird genandt der Schuester-Goldberg, der andere klein FABIAN, Siglesgrundt und Stocker Weingartdt...“.



Extravagant, besonders, anders...

Nachdem wir uns im Jahr 2018 nach einigen Fass-Verkostungen entschieden haben, FABIAN vom Jahrgang 2017 wieder anzubieten stand die Frage im Raum, welchen optischen Auftritt wollen wir dem Wein geben.

Die Pantonefarbe im Jahr 2018 war Ultraviolett (die Pantonefarbe vom Jahr 2017 wäre Hellgrün gewesen...)

Extravagant, besonders, auffallend anders – und damit war die Entscheidung gefallen. FABIAN ist etwas Besonderes, daher auch dieser besonders auffällige und extravagante Auftritt...

Adolf Schmid über unseren FABIAN DAC 2018

Ein sehr typischer Blaufränkisch der etwas Luft benötigt, Kirschen in Hülle und Fülle, Brombeeren, Cassis, Zwetschken, dezent rauchig, würzig, bisschen Schokolade, fruchtig, saftig, gute Substanz.

Über das DAC-Projekt im Mittelburgenland... es steht auf 3 Säulen – Classic – Ried – Reserve

Mit einer RIEDENBEZEICHNUNG wird ein kräftigerer Blaufränkisch-Stil gekennzeichnet. Im Unterschied zum Classic dürfen die Weine, durch den Ausbau in gebrauchten Barriques, einen leichten Holzton aufweisen. Der Wein darf erst ab 1. Oktober des auf die Ernte folgenden Jahres vermarktet werden.

Alkohol: 13,0 % Vol. oder 13,5 % Vol.

Allgemeines über die Sorte BLAUFRÄNKISCH

Die altösterreichische Rebsorte BLAUFRÄNKISCH ist wohl die wichtigste rote Varietät des Burgenlandes und wohl auch die wertvollste Rotweinsorte hierzulande. Das Bukett ist unverkennbar eigenständig mit reichen Fruchtnuancen, die von Herzkirschen über Waldbeeren, Weichseln und Zwetschken reichen können, gepaart mit feiner Würze. Mit längerer Flaschenreife wechseln viele hochwertige Blaufränkische zu einem fast Pinot-artigen Geschmacksbild über. Auf den schweren Böden des Mittelburgenlandes kann der BLAUFRÄNKISCHE schon ab einem Mostgewicht von rund 17° KMW durchaus achtbare Ergebnisse liefern, während dies anderswo erst ab etwa 19° KMW möglich ist. Der BLAUFRÄNKISCH eignet sich für den holzbetonten Ausbau ebenso wie für den Verschnitt mit Zweigelt, Merlot oder Cabernet Sauvignon; in solchen Cuvées gibt er meist den Ton an. Hervorragende Blaufränkischweine gedeihen im ganzen Burgenland, vor allem an den Abhängen des Leithagebirges sowie im Mittel- und Südburgenland (REBSORTENKUNDE vinaria WEINGUIDE 2018/19).