



BLAUFRÄNKISCH DAC Reserve Altes Weingebirge 2011



STECKBRIEF

Einheit | Flasche 0.75 L
Jahrgang | 2011
Riede/Lage | Altes Weingebirge
Boden | Braunerde mit Lehm
Alter der Rebstöcke | 29 Jahre
Kultur | Hochkultur
Ernte | 28. September 2011
Flaschenfüllung | 13. November 2013
Verschlussart | Naturkork

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | traditionelle Maischegärung im offenen 500 L Eichenfass, 2 – 4 mal Untertauchen der Maische
Ausbau | 24 Monate im kleinen Eichenfass (Erstbefüllung), 7-monatige Flaschenlagerung

CHARAKTERISTIK

Zart rauchig unterlegte Aromen von Maulbeeren und Maraschino, auch Blutorangen und Pfeifentabak, Kletzenbrot, markant dunkle Tönung, einige Schichten anzeigend, angenehm ruhige Art, fleischiger Fruchtboden mit präsender Rotbeerigkeit, angenehm zurückhaltendem Holz und aninmierender Würze von Anis, Kampotpfeffer und rotem Curry, satter, juveniler Tanninfond, feingliedrige Textur, feurig-pikantes Finale, beachtliche Länge, beste Aussichten (Rüdiger Pröll, Vinaria)

BEWERTUNGEN

***** - Höchstbewertung und Platz 1 – Mittelburgenland DAC Verkostung Vinaria
92 Falstaffpunkte
5/5 Gläsern ÖGZ-Cup



ANALYSEWERTE

Alkohol | 14 vol.%

Restzucker | 1 g/l

Säure | 5,7 g/l

EMPFEHLUNGEN

Speisenempfehlung | Rosa gebratener Milchkalbsrücken mit Steinpilzen, Eierschwammerl, Selleriecreme, Kohlrabi und gelbe Rüben (Schwarzer Adler, Jochberg, Tirol)

Optimale Serviertemperatur | 15° - 17°

Trinkreife | 2016 – 2026 – bei optimaler Lagerung!

weingut josef und maria reumann gmbh

7301 deutschkreutz | neubaugasse 39 | austria

t +43 2613 80421 | m +43 664 12 13 285

weingut-reumann.at | info@weingut-reumann.at