

BLAUFRÄNKISCH Deutschkreutz 2023 | würzig | elegant | sortenrein



STECKBRIEF

Einheit | Flasche 0.75 L
Jahrgang | 2023
Riede/Lage | Hochbaum und Satz
Boden | Braunerde mit Lehm
Alter der Rebstöcke | 42 Jahre
Kultur | Mittelkultur, ca. 5500 Stock/ha
Ernte | 29. September 2023
Flaschenfüllung | 26. November 2025
Verschlussart | Schraubverschluss

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | temperaturkontrollierte Maischegärung mit BSA, Überbrausen der Maische, Vergärung im Edelstahltank
Ausbau | 12 Monate im Eichenfass

CHARAKTERISTIK

Duft nach Pflaumen, Cassis, Küchengewürze, etwas Thymian und Oregano, auch dezente Schokoladennoten und sehr feine Holzaromen.
Trocken, mittlere Säure und Intensität, Weichseln und Cassis am Gaumen.
Eukalyptus, etwas Bitterschokolade. Reifes, saftiges Tannin, mittelgewichtiger Alkohol, schöne Balance, toller Sortenvertreter.

ANALYSEWERTE

Alkohol | 13,5 vol.%
Restzucker | 1 g/l
Säure | 5,8 g/l
Staatliche Prüfnummer | L-N 22590/25

EMPFEHLUNGEN

Speisempfehlung | Schweinsbraten, Reisfleisch, Gebratene Ente oder Martinigansl, Kalbsnierenbraten, Geröstete Kalbsleber, Tafelspitz
Optimale Serviertemperatur | 14° - 16°



HINTERGRUNDINFOS

Die Trauben für unseren BLAUFRÄNKISCH Deutschkreutz kommen immer aus verschiedenen, sehr guten Lagen innerhalb von Deutschkreutz. Geringe Ernteerträge sowie vollreifes Traubenmaterial sind Grundvoraussetzungen für diesen Wein. Der Wein, den man auch in die Kategorie „Ortswein“ einordnen könnte, ist ein Botschafter für Deutschkreutzer Terroir: Er hat eine ausgeprägte, saftige Frucht, viel Körper und samtige Tannine. Der 12-monatige Ausbau in 500- und 700-L-Fässer verleiht dem Wein eine feine, edle Würze.

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 Frucht nuances, die von Herzkirschen über Waldbeeren, Weichseln und Zwetschken reichen können, gepaart mit feiner Würze. Mit längerer Flaschenreife wechseln viele hochwertige Blaufränkische zu einem fast Pinotartigen 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).