

---

## 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

Im Glas präsentiert sich der Wein klar und brillant in einem mittleren Rubinrot mit jugendlichen Reflexen.

In der Nase zeigt er sich sauber, jugendlich und sortentypisch mit mittlerer Intensität.

Dominant sind Primäraromen nach Kirsche, dunklen Waldbeeren und reifen roten Beeren, begleitet von einer feinen Kräuterwürze. Der Holzausbau ist dezent wahrnehmbar und äußert sich in zarten Nuancen von Vanille und Tabak.

Am Gaumen zeigt sich der Wein trocken mit einer mittel+ ausgeprägten Säure, die Frische und Struktur verleiht. Der Körper ist mittel, die Tannine gut integriert. Der Alkoholgehalt von 13,5 % vol. ist harmonisch eingebunden. Auch am Gaumen dominieren rote und dunkle Fruchtaromen, begleitet von würzigen Noten. Dezente sekundäre Aromen aus dem Holzfass zeigen sich im Nachhall in Richtung Bitterschokolade. Der Abgang ist mittellang und trinkanimierend.

(Flo Reumann, Jänner 2026)

## 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 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 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).