

Datenblatt →

# Blaufränkisch 2023



Verfügbar in  
0,75lt.

**LAGE UND BODEN** sandig-lehmiger Oberboden mit kalkreichem Unterboden

**SORTEN** Blaufränkisch

**JAHRGANG 2023** Ein vielversprechender, spannender, hervorragender Weinjahrgang in Carnuntum. Der Austrieb der Reben erfolgte aufgrund der kühlen Witterung Ende April relativ spät. Während des Sommers wurden wir mit ausreichend Niederschlag und Sonnenstunden versorgt. Die Wasserreserven waren für den Reifebeginn besonders wichtig. Die Erwartungshaltung der Weine ist sehr hoch – eine großartige Ernte ohne Unterbrechung, mit stets warmen und sehr trockenen Temperaturen. Wir hatten perfektes, reifes Traubenmaterial – und blieben von jeglichen Krankheiten verschont. Die Erntemenge war etwas geringer, aber wir freuen uns auf die höchsten Qualitäten mit unglaublicher Konzentration und Finesse.

**BESCHREIBUNG** Die blitzsaubere Brombeerfrucht beeindruckt die Nase, am Gaumen ist er füllig, hat eine seidige Tanninstruktur und eine sehr präzise Säure, die ihn sehr frisch und dynamisch wirken lässt.

> **ERNTE** händische Selektion  
Ende September

> **GÄRUNG** 12 Tage geschlossene Maischegärung bei 30-32°C mit anschließendem biologischen Säureabbau

> **AUSBAU** in großen Fässern aus französischer Eiche

> **ALKOHOL** 13,5 % Alk

> **SÄURE** 5,2 g/l

> **RESTZUCKER** 1,0 g/l

> **SPEISEEMPFEHLUNG** Zarte Wildspeisen wie Rehrücken oder Wildgeflügel wie Fasan und Rebhuhn. Dazu würziges Rotkraut mit Wacholder, Lorbeer und schwarzem Pfeffer.

> **SERVIERTEMPERATUR**  
16-18°C

