



## Blaufränkisch Classic 2022

Art. Nr.: 1193722

**Hersteller:** BioRotweingut Iby, Horitschon

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Burgenland

**Gebiet (Betriebssitz):** Mittelburgenland

**Jahrgang:** 2022

**Rebsorte:** Blaufränkisch

**Alkoholgehalt:** 13 %

**Reife:** bis 2029

**Bodentyp:** Tonboden Gleye und Pseudogley

**Vinifizierung/Ausbau:** Die Trauben werden von Hand verlesen. Die traditionelle Maischegärung dauert zwischen 5 und 7 Tage. Der biologische Säureabbau vollzieht sich im großen Eichenfass. Nach einer 4-6 monatigen Lagerung auf der Feinhefe reift der Wein bis zu 12 Monate im großen bzw. im kleinen gebrauchten Holz.

**Kategorie:** Rotwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Geschmack:** fruchtig

**Tannin:** dicht

**Säuregeschmack:** Mild

**Säure:** 5 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1,2 g

### Speiseempfehlung:

**Rind:** Gebacken

**Schwein:** Grillen/Braten

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Drehverschluss

**Bio:** AT-BIO-301



**Einzelflaschenpreis: € 10.20**

### Verkostnotiz

Intensives Rubingranat, in der Nase eleganter und würziger Duft mit feinen Weichsel- und Brombeernoten, am Gaumen milde Säure mit lebendigem, kräftigem Körper, dunkelbeeriger Charakter, saftige Tannine und harmonischer Abgang.