



Blaufränkisch Dürrau, Mittelburgenland DAC Reserve 2012

Art. Nr.: 1323212

Hersteller: BioRotweingut Iby, Horitschon

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Burgenland

Gebiet (Betriebssitz): Mittelburgenland

Jahrgang: 2012

Rebsorte: Blaufränkisch

Alkoholgehalt: 13,5 %

Reife: bis 2027

Bodentyp: schwerer Tonboden

Vinifizierung/Ausbau: Alte Reben von über 60-jährigen Stöcken werden von Hand verlesen. Die traditionelle Maischegärung erfolgt mittels eigener Hefe-Selektion und dauert 14 Tage. Der biologischer Säureabbau vollzieht sich im kleinen Holzfass. Nach 6-monatiger Lagerung auf der Feinhefe reift der Wein bis 12 Monate im kleinen Eichenfass, 30 % davon sind neue slawonische Eiche und französische (leicht getoastete) Eichenfässer und danach 36 Monate im großem Eichenfass. Gesamtausbauezeit 48 Monate im Eichenfass.

Kategorie: Rotwein

Qualitätsstufe: DAC

Stilistik: Rot & gehaltvoll

Geschmack: vielschichtig

Tannin: dicht

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,7 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1,5 g

Bewertung:

A la Carte: 93

Falstaff: 92

Vinaria: 17

Speiseempfehlung:

Rind: Grillen/Braten

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Glasverschluss

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 42.80

Verkostnotiz

Rubingranat mit opakem Kern, in der Nase Brombeere und Sauerkirsche, würzig und finessenreich, am Gaumen frisch, saftige und endlos scheinende Tannine, reife Schwarzkirschen, Brombeeren, erdige Würze nach Zimt und Thymian, stoffig und elegant, perfekt eingebundenes Holz, langer, fruchtiger