

LEITHABERG DAC Blaufränkisch 2012

STIL Blaufränkisch Leithaberg präsentiert in der Nase eine Vielfalt an dunklen Früchten, Cassis und Brombeeren, unterstrichen von einer zart würzigen Note. Am Gaumen dunkle Waldbeeren und eine mineralisch-pfeffrige Würze gepaart mit einer harmonischen Säurestruktur. Präzise Tannine, ein kräftiger Körper mit langem Abgang sprechen für das hohe Reifepotenzial des Leithabergs 2012.

HERKUNFT Leithaberg wird durch seine Herkunft geprägt. Der karge Schieferboden an den Südosthängen des Leithagebirges in Donnerskirchen verleiht dem Wein Ausdruck und Struktur.

ENTSTEHUNG Selektive Handlese. Ein heißer Sommer und warmer Herbst bildeten beim Jahrgang 2012 die Grundlage für eine sehr hohe Ausreifung der Trauben. Kühle Nächte zur Reifezeit unterstützten die vielschichtige Aromenausprägung.

DATEN 14,0 % vol Alc.; 4,9 g/l Sre.; 1,0 g/l RZ
18 Monate im 500l Fässern

Burgenland Trophy Sieger

Falstaff 92

Sortensieger Weinguide

Salonwein

