

LEITHABERG DAC Blaufränkisch 2015

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 2015.

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 mit kühlen Nächten bildeten beim Jahrgang 2015 die Grundlage für eine sehr hohe Ausreifung der Trauben. Das Ergebnis sind Weine mit ausgeprägten Tanninen, vollreifen Fruchtaromen und Lagerpotenzial.

DATEN 14,0 % vol Alc.; 6,4 g/l Sre.; 1,0 g/l RZ
18 Monate im 500l Fässern

FALSTAFF 91

