

LEITHABERG DAC Blaufränkisch 2017

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 2017.

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 warmer Sommer und ausgeglichener Herbst mit kühlen Nächten bildeten beim Jahrgang 2017 die Grundlage für eine sehr hohe Ausreifung der Trauben. Das Ergebnis sind Weine mit ausgeprägten Tanninen, vollreifen Fruchtaromen und lebendiger Säurestruktur.

DATEN 13,5 % vol Alc.; 6,2 g/l Sre.; 1,0 g/l RZ
18 Monate im 500l Fässern

A LA CARTE 93

Falstaff 92

