



## Leithaberg rot

**Kurzbeschreibung:** Alte Reben bringen Charakterstärke und Tiefengang, der Muschelkalkboden Feinheit und Eleganz, lebendiger Boden bekömmlichen Wein.

**Servier- und Speiseempfehlung:** Von namhaften Sommeliers empfohlen, ist der Blaufränkisch Leithaberg DAC ein feiner Terroir-Wein mit saftiger Struktur und fein geschliffenen Tanninen. Er ist unverwechselbar mineralisch, tiefgründig und elegant. Er schmeckt nach Brombeeren, Ribiseln und Nougat mit einem Touch Zitrone im Abgang. Bei 16-18°C präsentiert sich dieser Wein in wunderschöner Harmonie. Und, ganz klassisch zu Tournedos Rossini – Gebratenem Rinderfilet mit gebratener Gänseleber. Oder auch zu geschmortem Fasan in Wachholdersoße ein kulinarisches Highlight.

## Daten zum Blaufränkisch Leithaberg

Weinbergslage:	Heide, Glauberintzer
Rebsorten:	100 % Blaufränkisch
Jahrgang:	2013
Weinbaugebiet:	Leithaberg
Status:	Bio, Vegan
Vinifikation:	Spontangärung mit 8-wöchiger Maischestandzeit
Lagerung	Reifung von 20 Monaten in 500 Liter Eichenfässern.
Boden	reiner Muschelkalkboden

## Analysewerte

Alkohol:	13,5 %vol
Restzucker:	1 gr/l
Säure:	5,5 gr/l
Flaschenform:	Burgunderflasche
Flaschengröße:	0,75l
Verschluss:	Naturkork
Kartoninhalt:	6 Flaschen

**Prämierungen:** Salon Österreich Wein, Kreis der Auserwählten Winzer 2017

**"Lebe Freude!"**