



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



**BLAUFRÄNKISCH RUST
TRIEBAUMER REGINA + GÜNTER
2023**



Blaufränkisch



Österreich / Burgenland



75cl, 15% Vol.



40260723



Burgenland



Vegan

Die Liebe zur burgenländischen Tradition und die Liebe zur Natur: das ist es, was die Triebaumers bei ihrer Arbeit antreibt. Sie erzeugen Gewächse, die man ihrer Herkunft jederzeit zuordnen kann. Selbstverständlich dominiert der Blaufränkisch, den sie sowohl in der Spielart feinkirschfruchtig als auch in der vielschichtig-würzigen perfekt beherrschen. Der Respekt zu ihren Lagen und Böden zeigt sich im Verzicht auf synthetischen Dünger, auf Herbizide und auf Insektizide. In 25 von 26 Punkten entspricht ihr Weinbau denn auch dem organisch-biologischen.

Trinkempfehlung

Rotes Fleisch, Schmorgerichte

Vinifikation

Geerntet per Hand in Kleinkisten. Rebeln, geschlossene Maischegärung über 12-15 Tage bei bis zu 30°C, 3 Tage Maischestandzeit nach Gärende, danach schonendes Abpressen. Biologischer Säureabbau teilweise im großen, gebrauchten Eichenfass und teilweise schon auf der Maische.

Charakter

Dichtes Purpurrot. Schwarze Beeren, Weichselkompott, Zedernnote, Efeu und ein Hauch von grünem Pfeffer, sehr üppiger und komplexer Auftritt. Trocken, kompaktes Tanningerüst, satte Beerenfrucht und sehr geschmacksintensiv. Sehr stimmig und finessenreich.

Terroir

Riede Kraxner (Tegel auf Schieferuntergrund), Gillesberg und Ritter (Schieferverwitterungsböden) - Burgenland, Österreich