



Blaufränkisch Felsenstein

Weinberglage:	Felsenstein
Rebsorten:	Blaufränkisch
Jahrgang:	2007
Weinbaugebiet:	Leithaberg
Vinifikation:	Spontangärung im Holzgärständer bei einer Maischestandzeit von 8 Wochen, anschließende 24monatige Reifung 500 lt Fässern
Charakteristik:	charaktervoller Rotwein mit einer ausgewogenen Struktur von Tanninen und Säure, mit all der Typizität eines burgenländischen Blaufränkisch und des Leithabergs

„sicherlich mein bester Blaufränkisch seit je!“ Birgit Braunstein

Kurzbeschreibung:	Der Blaufränkisch Felsenstein, ein brillanter Vertreter dieser Rebsorte, ist ein Lagenwein der besonderen Art. Eine helle Beerenfrucht unterlegt von einem weißen Pfefferton und exotischen Aromen schmeichelt dem Gaumen. Feine Tannine unterstreichen die pure Eleganz. Als mehrfach prämierter Wein besticht er durch Mineralität, Struktur und Kraft. Kalkboden pur! Speisebegleiter für: Lamm und Wild und kräftige vegetarische Speisen, wie Pilze und würzige Hartkäsesorten.
Analysewerte:	
Alkohol:	13,5 %vol
Restzucker:	2,3 gr/l
Säure:	6,7 gr/l

Servier- und Speiseempfehlung:	Dieser Rotwein kommt zwischen 16-18°C zur vollen Entfaltung. Ein besonderer Genuss zu gebratenem Rindfleisch wie Côte du Boeuf und Rostbraten in Charlottensoße mit gratinierten Kartoffeln. Aber auch zu gebratenen Hirschschnitzel in Pfefferrahm mit Wintergemüse und Herzoginkartoffeln eine ausgezeichnete Wahl.
-----------------------------------	--

Flaschenform:	Burgunderflasche
Flaschengöße:	0,75l 1,5 lt
Verschluss:	Naturkork
Kartoninhalt:	6 Flaschen

"Um große Dinge im Leben erreichen zu können, genügt es nicht sie zu tun, sondern sie zu träumen, sie nicht zu planen, sondern an sie zu glauben!"