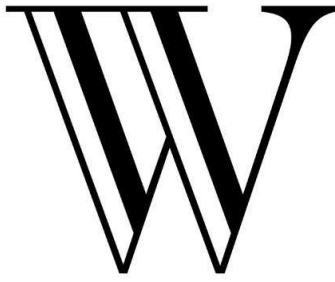


WELLANSCHITZ
NECKENMARKT
BURGENLAND



CENTRAL

Blaufränkisch Schiefer & Lehm

Jahrgang 2023

Rebsorte

Blaufränkisch

Seehöhe der Weingärten 250 -400 Meter

Ernte: Ende September 2023

Herkunft/Boden:

Hochplateau in Unterpetersdorf:
tiefgründiger Lehm mit
Quarzanteil, hohe
Wasserspeicherkraft.

Hochberg in Neckenmarkt:
Glimmerschiefer mit
Gneisanteil, hohe Minerlität.

Ausbau:

- Spontangärung im Holzgärständer
- Unterstoßung des Maischekuchens pneumatisch
- Reifung in 1500lt Fässern und 3500lt Fässern aus österreichischer Eiche

Analyse

13,5%vol.alc 1,3/1 RZ trocken 5,4 g/l Sr

Verschluss: Vinotwist Schraubverschluss

Alter der Reben:

19 - 63 Jahre

Genussempfehlung:

geschmorter Lammrücken in
Rotweinschalotten, perfekt zu
allerlei Wildgerichten, zum
Speck, zur Pasta mit Ragout,
passt perfekt zu gegrillten
Auberginen, Risotto mit
Pilzen

Nährwertangaben

Zutaten: Trauben aus
biologischer Landwirtschaft.
enthält sulfite.

Weinbeschreibung

CENTRAL

BLAUFRÄNKISCH SCHIEFER & LEHM

kräftiges rubingranat,violette Reflexe,
zarter Duft nach Orangeblüten, reife
Herzkirsche, Brombeere, Nougat, am
Gaumen einladend, saftig, frisch
strukturiert, rote Früchte, salziger Touch,
zitronig-mineralisch im Abgang, viel
Trinkfluss.



AT-BIO-902