

WEINGUT
**STEIN
SCHADEN**
SEIT  1564

2017
BLAUFRÄNKISCH
CLASSIC



Der ideale Begleiter herzhafter Mahlzeiten. Mit seiner ausgewogenen Säurestruktur und den Aromen dunkler Beerenfrüchte harmoniert der Blaufränkisch besonders mit dunklem Fleisch. Ein bekömmlicher, unkomplizierter Roter – nicht zuletzt dank ausgesprochen feiner Tannine.

REGION Burgenland, AUSTRIA

WEINJAHR 2017 Das Jahr 2017 startete mit einem trockenen Winter und einem sehr raschen Austrieb. Leider wurden einige unserer Lagen aber im Mai durch Spätfrost geschädigt. Die verbliebenen Ansätze entwickelten sich jedoch sehr gut, auch wenn der sehr heiße Sommer immer wieder durch längere Trockenphasen geprägt war. Vor der Ernte kam noch ein erlösender Regen, der die Reife in die Höhe schnellen ließ. Großteils konnten wir bei trockenem Wetter ernten. Insgesamt ist 2017 ein sehr guter Jahrgang mit kräftigen, fruchtigen Weißweinen und tiefdunklen, vollen Rotweinen.

VINIFIKATION Dieser Wein entsteht durch sorgfältige Auswahl von Lagen und Traubenlieferanten. Die Maische wird nach einer schonenden Vergärung mit pneumatischen Pressen gepresst und danach im Edelstahl und auch teilweise im großen Holzfass ausgebaut.

KOSTNOTIZ Rubinrot mit violetter Schimmer. Feines, fruchtig-grasiges Bukett mit Aromen von Brombeeren und Johannisbeeren. Nuancen von Wald- und Brombeeren, kräftig und gerbstoffreich.

ANALYSEWERTE & SONSTIGES

Alkohol: 13,5 Vol.% • Säure: 4,8 g/l • Restzucker: trocken, 1,2 g/l
Enthält Sulfite
Empfohlene Trinktemperatur: 16 - 18°C
Trinkreife: 1 bis 5 Jahre

PASST ZU Wild und Wildgeflügel, Käse, dunkles Fleisch, Lamm

CLASSIC COLLECTION

*Leicht und beschwingt, sortentypisch und zugänglich – ein Wein, der Spaß macht.
Pures Trinkvergnügen und immer die richtige Wahl*