

WENINGER

BLAUFRÄNKISCH

Burgenland , Autriche



- Disponibilité** Importation privée
- Humain** Franz R. Weninger
- Millésime** 2016
- Appellation** Burgenland DAC
- Lieu, Lieux-Dits** Horitschon / Mittelburgenl+
- Sols** Argile
- Altitude Des Vignes** 235 mètres au-dessus du niveau de la mer
- Orientation** Sud Sud-Ouest
- Cépages** 100% Blaufränkisch
- Viticulture** Biodynamique certifié Lacon AT-BIO-402
- Palissage** Guyot
- Pi/Hect** 4 000 pi/ha
- HI/Hect** 55 hl/ha
- Vendanges** Manuelle
- Vinification** Fermentation spontanée. 10 jours de macération. Fermentation malolactique naturelle
- Levures** indigènes
- Élevage** 9 mois en barrique
- Alcool** 13.2% alc./vol.
- Sulfites** 32 mg/l
- Sucre** 1.1 g/l
- Acidité** 5.4 g/l
- Couleur** Rouge violacé
- Dégustation** Arôme intense de poivre et de fleurs, une légère confiture et une pointe d'amande. La bouche est vive et rappelle le nez. L'acidité est bien équilibrée, les tanins sont fins et la finale est longue et suave.
- Température De Service** 17°C