



## ***Rosé - Blaufränkisch***

**Sorte:** Blaufränkisch ist die typische Rotweinsorte des Burgenlandes in Deutschland als Lemberger/Limberger und in Ungarn als Kékfrankos von Bedeutung

**Boden:** bevorzugt tiefgründige Lehm Böden, der Kalkgehalt sollte nicht zu hoch sein; warmer sandiger oder steiniger Oberboden sind sehr vorteilhaft für die Reife der Trauben

**Lage:** sonnige und windgeschützte Lagen sind sehr vorteilhaft; langanhaltende Blattnässe (Tau oder nach Regen) verträgt der Blaufränkisch nicht gut.

**Auf den Süd- und Südosthängen des Leithagebirges gibt es verschiedene ideale Standorte für Blaufränkisch.**

Auf mineralischen Böden bringen die Blaufränkisch-Trauben einen sehr würzigen, über 2-4 Jahre bestens ausbaufähigen Rosé!

### **Der Wein: Rosé Blaufränkisch 2010**

**Lese:** 11./12./18. und 19. Oktober 2010

**Maischestandzeit:** zum Teil 10 Stunden - Seihmost/zum Teil 2 Stunden - Seihmost  
zum Teil Rosépressung

**Vergärung:** Edelstahl

**Ausbau:** Auf der Feinhefe bis Jänner 2011

**Flaschenfüllung:** Anfang März 2011

**Analysewerte:** 12,0% Vol. Alkohol – 6,8‰ Säure – 1,1g Restzucker / trocken

**Beschreibung:** Schönes Lachsrosa, moussierend, kräftige Schlieren; im Duft rote, helle Früchte, Weichsel; am Gaumen würzig – mineralisch mit pikanten Fruchtnoten, mittlerer Körper – frischer und harmonischer Sommerwein und vielseitiger Speisenbegleiter!

**Speisenempfehlung:** vielseitiger Speisenbegleiter für Geflügel, Fisch, Nudeln und Pizza. Sommerwein und idealer Begleiter der Grillparty

**Bestes Trinkvergnügen:** 6-7°C Serviertemperatur; 8-9°C Trinktemperatur

**Lagerfähigkeit:** optimale Trinkreife 2011-2015