



Blaufränkisch Rosé

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

Boden: bevorzugt tiefgründige Lehmböden, 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: Blaufränkisch Rosé 2014

Lese:	3. und 4. und 6. Oktober.2014
Maischestandzeit:	Sofortiger Saftabzug am 3. und 4. Oktober von Blaufränkisch Classic und exklusiv nach 2 Stunden am 6. Oktober vom Leithaberg Blaufränkisch Hummelbühel
Vergärung:	Edelstahl
Ausbau:	Feinhefe bis Ende Dezember 2014
Flaschenfüllung:	Ende Feber 2015
Analysewerte:	12,5 % Vol. Alkohol 6,4 ‰ Säure 1,7 g Restzucker / trocken
Beschreibung:	Helles, funkelndes rosa; frische fruchtige Nase nach hellen Beeren und würzige Blaufränkisch Komponenten; am Gaumen belebend, die Eindrücke im Duft setzen sich am Gaumen fort, mineralische Würze und pikante Aromastruktur. Ganz zart-herb erfrischend mit spritziger Kohlensäure machen diesen Rosé zu einem perfekten Sommerwein und Speisenbegleiter!
Speisempfehlung:	Vielseitiger Speisenbegleiter für Geflügel, Fisch, Nudeln und Pizza. Sommerwein und idealer Begleiter der Grillparty.
Trinkvergnügen:	Serviertemperatur 6-7°C, Trinktemperatur 8-9°C
Lagerfähigkeit:	bis 2019