



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436

Leithaberg DAC Blaufränkisch 2020

Weinbeschreibung

Brillantes Rubinrot, im Bouquet reife Schwarzebeeren und Kirschen, etwas Himbeere, Stachelbeere, Nougat, Zimt und Tabak, am Gaumen würzig, etwas rauchige Noten und red fruit. Druckvoll frische Struktur, getragene Mineralität, lebendig, markant und von enormer Länge.

Perfekt zu reichhaltigen Fleischgerichten, feiner Pasta und asiatisch- inspirierter Küche.

Terroir und Herkunft

Der Blaufränkisch Leithaberg DAC stammt aus den wohl besten Burgunderlagen in St. Margarethen und Breitenbrunn. Ihr hoher Muschelkalk- und Quarzgehalt geben dem Wein Finesse und Eleganz und das gewisse würzige Etwas. Der nahe Neusiedlersee reflektiert Sonnenlicht in die sanften Hänge und sorgt so für den richtigen Reifezeitpunkt dieses Premium Blaufränkisch.

Rebsorte und Weinstil

Blaufränkisch vom Leithaberg zählt zu den großen autochtonen Weinen der Welt. Würze, feine Tanninstruktur und rotbeerige Frucht gemeinsam mit hohem Reifepotenzial verbinden sich zu einem Rotwein von internationalem Format. Ein Wein der schon nach einigen Jahren der Reife viel Trinkfreude bereitet.

Vinifizierung

Selektive Handlese aus biologisch bewirtschafteten Rebärten, teils spontane, sehr schonende Vergärung, in 500 Liter Tonneaus und sorgfältige Reifung für ein Jahr in den 300-Jahre alten Kellern der Hofkellerei schaffen einen Wein von einzigartiger Struktur.

Analyse

Alkohol: 13,0 %vol.
Säure: 5,6 g/l
Restzucker: 1,0 g/l

Bewertung

93+ Punkte A la Carte

Wine description

Brilliant ruby-red, ripe blueberries and wild cherries in the bouquet, a bit of wild raspberries, lingonberry, nougat, cinnamon and tobacco; on the palate spicy, with light smokiness and red fruit. Vibrant, fresh structure, rich minerality and liveliness on the great, long finish.

Perfect with rich meat dishes, fine pasta and Asian-inspired cuisine.

Terroir and origin

The Blaufränkisch Leithaberg DAC comes from what are probably the best Pinot-family vineyards in Sankt Margarethen and Breitenbrunn. Its high fossil limestone & quartz content gives the wine a great deal of finesse, elegance and 'that certain characterful spicy something'. Nearby Lake Neusiedl reflects sunlight onto the gentle slopes and thus ensures optimum ripening.

Grape variety and style of wine

Blaufränkisch from the Leithaberg is one of the world's great autochtone wines. The variety shows enormous potential for maturation in our élevage, but is already lively with spices, fine tannin structure and red-berry fruit in its youth. An elegant, characterful red offering lots of drinking pleasure.

Vinification

Selective hand-harvesting from organically cultivated vineyards; partially spontaneous, very gentle fermentation in 500 litre tonneaus and careful aging for a year in the 300-year-old cellars of the Hofkellerei create a wine with distinctive structure.

Analysis

Alcohol: 13,0 %vol.
Acidity: 5,6 g/l
Residual sugar: 1,0 g/l

Rating

93+ Points A la Carte

