



Blaufränkisch 2018

CHF 21.00 | 10 cl = CHF 2.80

Rubinrote Farbe im Glas. In der Nase zeigt sich der Duft von grünem Pfeffer mit einem Hauch Granatapfel und Minze, delikate Note von Graphit. Am Gaumen sehr ausgewogen mit Anklängen von schwarzen Johannisbeeren, würzig und körperreich mit einem sanften langen Finale.

Produzent	Weingut Umathum
Land	Österreich
Region	Burgenland
Klassifizierung	QW
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2030
Traubensorten	Blaufränkisch
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	405868
Passt zu	Schmorgerichten, Rind, Fisch, Wild



Vinifikation

Die Gärung erfolgt mit den Schalen, um die roten Farbstoffe und das Tannin auszulaugen. Nach etwa 3 Wochen wird der junge Wein in Holzfässer umgefüllt und der biologische Säureabbau vollzogen. Danach reift der Wein über zwei Winter in alten Eichenfässern, um Stabilität zu erlangen.

Terroir

Heller Muschelkalk, lehmiger Boden mit geringem Schieferanteil.

Geschichte

Das Weingut von Josef Umathum befindet sich neben der imposanten Basilika in Frauenkirchen, in Gehdistanz zum Neusiedlersee. Sie arbeiten konsequent biodynamisch nach der Lehre von Rudolf Steiner: «Wenn der Boden die Erzählung beginnt, so führt sie der Wein zu Ende: Die Kapitel dieser schöpferischen Geschichte berichten von bedeutsamer Bodenpflege, Schonung der Nützlinge und Erhaltung der Artenvielfalt. Es ist wichtig, diese beeindruckende Artenvielfalt zu bewahren. In der vielfältigen Ausdrucksweise unserer Weine finden sich diese Charaktere wieder. Sensibilität entsteht aus Feinfühligkeit.»

