

Blaufränkisch Leithaberg *ea*

Leo Hillinger

Herkunft

Neusiedlersee / Österreich

Rebstock

Blaufränkisch

Farbe

Die Farbe verläuft von einem hellen Rubinrot im Kern des Glases zu einem dunklen Samtrot nach außen hin und endet mit hellen klaren Rändern.

Duft

In der Nase zeigen sich sofort klare, rote Früchte. Kirschen und Johannisbeeren wirken zunächst frisch, lebendig und vor allem stabil.

Geschmack

Am Gaumen geben die runden, geschliffenen, kaum als solche wahrnehmbaren Tannine, Kirsche und Pfeffer ein eindrucksvolles Comeback. Der Abgang überrascht, indem er die bisherigen Eindrücke unsortiert und ungefiltert widerspiegelt. Pfeffer redet mit Frucht, Druck wird intensive Eleganz und Tannine werden kompakt und feminin. Diese unsortierten Eindrücke bleiben, verändern und fordern über Minuten. Eine echte Perle von Blaufränkisch!

Ausbau

Selektive Lese von Hand, im offenen Gäständer vergoren, Maischekontakt: ca. 18 Tage, Lagerung im großen Holz

Gradation

12.5% vol.



weinonline.ch