



Blaufränkisch »Burgenland«

Rosi Schuster

Meine aktuelle Empfehlung (Christoph Schlee): Jetzt mal eine Empfehlung aus einem weiteren meiner Lieblingsweinländer. Hannes Schuster begleitet mich schon von Anbeginn hier bei K&U. Ähnlich ruhig im Charakter, deshalb hatten wir schon immer einen sehr guten Draht. Ich habe tatsächlich wohl alle Weine und Jahrgänge seitdem verkosten dürfen. Eine echt Weinerlebnisreise.

Der aktuelle 2022er Blaufränkisch ist sicher eine Referenz für Rotwein aus dem Burgenland. Kompetenz und Winzerhandwerk pur, kein Schwefelgeblubber und Naturweingedöns. Richtiger guter Rotwein. Punkt.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2022+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,65

0,75l
OBR22902

Hannes Schusters Blaufränkisch ist ein hinreißend gelungener Volltreffer. Tiefgründig würzig erinnert sein Bukett an Leder und reife Brombeeren mit Sandelholz, Wacholder und Lorbeer, schwarzem Pfeffer, Holunder und anderen blauen Früchten in kühler Dichte. Pikant, zupackend, präzise, reintönig, toll! Nicht dick, fett, süß, plump und schwer, sondern fein, duftig, transparent und trotzdem dicht und kompakt. Echte Referenz-Qualität offenbart er in dunkelwürziger Aromafülle und stimmiger Balance von Säure, Tannin und Alkohol. Geschmeidig wie Seide, dicht wie Samt auf der Zunge. Die Inkarnation hochwertigen Blaufränkischs. Ausgebaut im traditionellen großen Holzfaß, spontan vergoren und lange auf der Hefe gereift.

Entwaffnende Natürlichkeit und raffinierter Charme in feinkörnigen Gerbstoffen sind das Markenzeichen von Hannes Schuster. Blaufränkisch neuer Generation. Bescheiden im Auftritt, unaufgereggt im Glas, reintönig druckvoll, pikant gewürzt, mundwässernd kühl und elegant im Mundgefühl. Fülle und Frische vereint mit Länge und straffem Zug auf der Zunge. Völlig entspannte Harmonie. Der Wein bietet eine fast magische Intensität in Aroma und Struktur. Karge Delikatesse vermittelt Ästhetik. Qualität wie diese braucht Erfahrung, um sie zu verstehen. Blaufränkisch auf einem Niveau, das den Preis zum Hohn macht. Überzeugende Größe, die man genießt, wenn man sie versteht. Wenn möglich, dezent kühl servieren.