

Blaufränkisch »Burgenland«

Rosi Schuster

Der besondere Reiz dieses Weines sind dichte, kühl wirkende, raffiniert samtige Gerbstoffe, die von einer frischen Säure über die Zunge getragen werden, die man mag oder nicht. Sie ist charakteristisch für die Rebsorte, läßt sie frischer wirken als andere und verleiht dem Wein enorme Agilität im Mundgefühl. Hannes Schusters Blaufränkisch ist ein hinreißend gelungenes Exemplar. 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. Nicht dick, fett, süß, plump und schwer, sondern fein, duftig, transparent und trotzdem dicht und kompakt. Seine dunkelwürzige Aromafülle steckt in 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, unaufgeregt im Glas, reintönig, druckvoll, pikant gewürzt, mundwässernd kühl und elegant im Mundgefühl. Fülle und Frische vereint mit Länge und straffem Zug auf der Zunge. Entspannte Harmonie. Bitte dezent kühl servieren zu Wild und ambitionierter Gemüseküche.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Ungeschönt | unfiltriert | Keine önologischen Zusatzstoffe
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,65

0,75l
OBR23902

K&U
www.weinhalle.de