

Allacher

2021 BLAUFRÄNKISCH RIED SALZBERG

Sorte(n): 100% Blaufränkisch

Weingarten: Salzberg

Alkohol: 14%vol

Säure: 4,6 g/l

Restzucker: 2,8 g/l

enthält Sulfite

Beschreibung:

Blaufränkisch von der Lage Salzberg. Ein Wein der von uns nur in besonders guten Jahrgängen vinifiziert wird. Kräftiges Rubingranat mit dunklen Kern, violette Reflexe. Edle Röstung, Brombeeren und reife Johannisbeeren, enorme Dichte, perfekte Harmonie, dunkle Beeren und Schokolade, noble Tanninqualität, trotz Druck und Fülle eleganter und langer Abgang, enormes Potenzial.

Vinifizierung & Ausbau:

Die Trauben wurden händisch geerntet und gleich während der Ernte selektioniert. Nur sehr reife und gesunde Trauben von bester Qualität wurden weiter verarbeitet. Die Trauben der Sorte Blaufränkisch wurden gerebelt und in einen Edelstahl Maischek Tank eingefüllt. Nach einer Kaltmazeration von 24 Stunden wurde die Hefe zugefügt und mit der Vergärung begonnen. Die Maische wurde 6-8 mal täglich untergetaucht. Dadurch wird der Wein sehr vollmundig, extraktreich, würzig, gehaltvoll, sehr dunkel und intensiv im Geschmack. Die Vergärung dauerte 14 Tage. Nach der Vergärung blieb der Wein noch 8 Tage auf der Maische. Nach zwei Tagen Zeit zum Absetzen wurde der Wein in neue Barrique gefüllt und der Säureabbau gestartet. Hier wird durch Milchsäurebakterien die raue Äpfelsäure zu milderer Milchsäure umgewandelt und der Gesamt Säuregehalt vermindert. Der Wein wird dadurch viel milder und geschmeidiger. Nach 10 Wochen war der biologische Säureabbau beendet und der Wein wurde abgezogen und gelüftet. Nach der Filtration wurden die Barrique wieder befüllt. Nach einer Reifezeit von 12 Monaten in den neuen Barrique, wurde der Blaufränkisch von der Lage Salzberg in Flaschen gefüllt.

Serviertemperatur: 16-18 °C

Bewertungen:

-

