

Allacher

2023 BLAUFRÄNKISCH RIED GOLSER SALZBERG

Sorte(n): 100% Blaufränkisch

Weingarten: Salzberg

Alkohol: 14%vol

Säure: 4,6 g/l

Restzucker: 2,8 g/l

enthält Sulfite

Beschreibung:

Ein Wein, der nur in besonders guten Jahrgängen vinifiziert wird; kräftiges Rubingranat mit dunklem 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 weiterverarbeitet. Die Trauben der Sorte Blaufränkisch wurden gerebelt und in einen Edelstahl Maischetank 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-Fässer gefüllt und der Säureabbau eingeleitet. Hier wird durch Milchsäurebakterien die raue Äpfelsäure zu einer mildernden 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-Fässer wieder befüllt. Nach einer Reifezeit von 12 Monaten in den neuen Barrique-Fässern, wurde der Blaufränkisch der Lage Salzberg in Flaschen gefüllt.

Serviertemperatur: 16-18 °C

