



organic
IBY[®]

HORITSCHON  BURGENLAND

... wir leben Blaufränkisch!

Ried Hochäcker Blaufränkisch

Wein:	Ried Hochäcker Blaufränkisch Mittelburgenland DAC Reserve
Jahrgang:	2021
Region:	Mittelburgenland DAC
Ort:	Horitschon
Sorte:	Blaufränkisch
Lage:	Ried Hochäcker
Alter der Reben:	über 20 Jahre
Bodentyp:	Pseudogley/ Braunerde
Seehöhe:	200-240m
Lesezeitpunkt:	Mitte Oktober
Ertrag/Stock:	7-8 Trauben

Vinifizierung und Ausbau: Die Trauben werden von Hand verlesen. Die traditionelle Maischegärung erfolgt mittels eigener Hefe-Selektion und dauert 6 bis 10 Tage. Der biologische Säureabbau vollzieht sich im kleinen Holzfass. Nach einer 4monatigen Lagerung auf der Fein Hefe reift der Wein bis zu 16 Monate in kleinen und großen gebrauchten Eichenfässern.

Trinkreife: 2022 – 2037, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung: 16-18 °C

Speisenempfehlung: Wildgerichte, Rind, Steak, Wildgeflügel

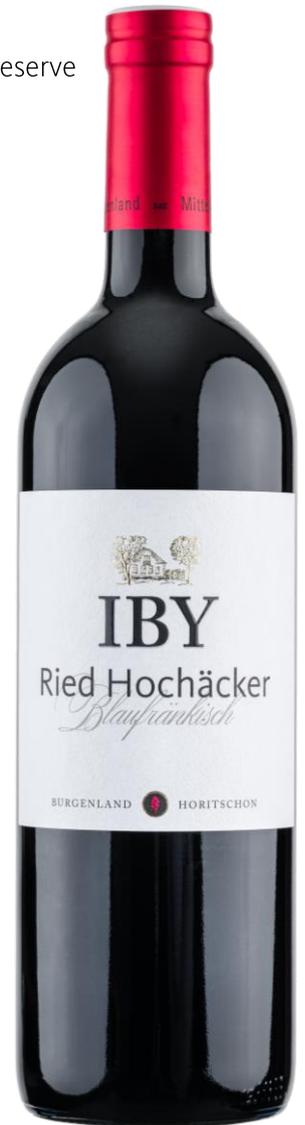
Analytische Werte:
Alkohol: 13,0 % vol
Restzucker: 1,0 g/l
Säure: 5,4 g/l
Trockenextrakt: 30,7 g/l

Füllung: April 2023

Weinbeschreibung:

Dunkles Rubingranat mit dunklem Kern und dezenter Randaufhellung. Sehr würzig, mit Frucht nach Vollreifen Herzkirschen und ausgeprägten Aromen von dunklen Beeren, wie Johannesbeere, Brombeere und Weichsel. Trocken mit milder Säure. Weiche, reife Tannine, würzig und stoffig am Gaumen. Kräftiger, eleganter Körper. Der hohe Eisenanteil im Boden sorgt für pfeffrig, mineralische Würze. Harmonisch langer Abgang mit einem angenehmen Frucht-Nachhall. Mineralischer Blaufränkisch von bester Qualität, traditionell im Holz angebaut.

*Genussvolle Momente mit diesem einzigartigen Wein wünscht Familie Iby
Ihre BioWinzer Anton Markus & Eva Maria Iby*



IBY Rotweingut GmbH

A-7312 Horitschon, Am Blaufränkischweg 3
+43 261042292 +43 664 920 1478
ATU 61687669, weingut@iby.at

www.iby.at



horitschon.com

Das Terroirjuwel