



IBY[®]
organic

HORITSCHON  BURGENLAND

... wir lieben Blaufränkisch!

Rosé Blaufränkisch

| | |
|----------------------------------|---|
| Wein: | Rosé Blaufränkisch |
| Jahrgang: | 2024 |
| Region: | Burgenland |
| Ort: | Horitschon |
| Sorte: | Blaufränkisch |
| Lage: | Dürrau |
| Alter der Reben: | 20-30 Jahre |
| Bodentyp: | Pseudogley/ Braunerde |
| Seehöhe: | 230-270m |
| Lesezeitpunkt: | Ende September |
| Ertrag/Stock: | 6-8 Trauben |
| Vinifizierung und Ausbau: | kurze Maischestand 2-6 Stunden, gekühlte Gärung ca. 7 Tage bei 15° C. Lagerung auf der Fein Hefe bis Anfang Dezember |
| Trinkreife: | 2025–2027, bei optimaler Lagerung |
| Trinkempfehlung: | 6–8° C |
| Speisenempfehlung: | zu Salat, Fisch und Meeresfrüchten, als auch zu Schwein, Rind oder Wild |
| Analytische Werte: | Alkohol: 13 % vol Restzucker: 5,2 g/l Säure: 6,1 g/l Trockenextrakt: 24 g/l |
| Füllung: | Jänner 2025 |



Weinbeschreibung:

Ein frischer, temperamentvoller Rosé aus Österreich! Mit einem strahlenden, klaren Lachs-Rosé präsentiert sich der Blaufränkisch Rosé im Glas und überzeugt mit einem tiefgründigen, aber frischen Bouquet in der Nase. Ein Duft nach Beerenfrüchten, Erdbeeren und Himbeeren. Sein leicht süßer Charakter wird durch eine feine Säure charakterisiert, die am Gaumen elegant erfrischt. Man spürt die deutliche Würze dieses Weines. Die Frucht ist sehr ansprechend harmonisch, die Tannine sind zurückhaltend, aber präsent. Es ist ein sehr frischer und spritziger Wein mit voller, runder Frucht am Gaumen und einem unglaublich eleganten Finish.

*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