



IBY[®]
organic

HORITSCHON  BURGENLAND

... wir leben Blaufränkisch!

Blaufränkisch Classic

Wein:	Blaufränkisch Classic
Jahrgang:	2022
Region:	Burgenland
Ort:	Horitschon
Sorte:	Blaufränkisch
Lage:	Dürrau, Hochäcker, Gfanger, Kirchholz
Alter der Reben:	3-20 Jahre
Bodentyp:	Pseudogley/ Braunerde
Seehöhe:	200-270m
Lesezeitpunkt:	Ende September
Ertrag/Stock:	9-10 Trauben

Vinifizierung und Ausbau: Die Trauben werden von Hand verlesen. Die traditionelle Maischegärung erfolgt mittels eigener Hefe-Selektion und dauert zwischen 5 bis 7 Tage. Der biologische Säureabbau vollzieht sich im großen Eichenfass. Nach einer 4-6monatigen Lagerung auf der Fein Hefe, reift der Wein bis zu 12 Monate im großen Holz bzw. im kleinen gebrauchten Holz.

Trinkreife: 2024 – 2032, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung: 16-18 °C

Speisenempfehlung: Brettl-Jause, Fleischgerichte

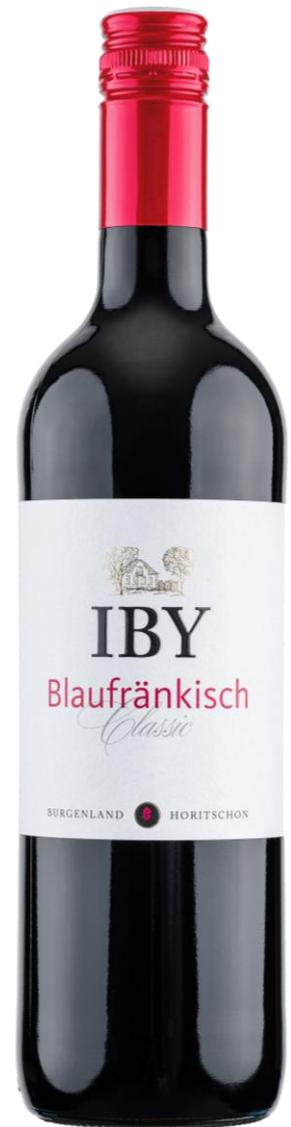
Analytische Werte: Alkohol: 13,0 % vol
Restzucker: 1,2 g/l
Säure: 5,2 g/l
Trockenextrakt: 29,2 g/l

Füllung: Sept. 2023

Weinbeschreibung:

Funkelndes, dunkles Rubingranat mit violetter Kern. Ausgeprägte Frucht nach voll reifen Weichseln und Brombeeren mit elegantem, würzigem Duft. Trocken mit milder Säure und lebendigem, kräftigen Körper. Typischer Blaufränkisch mit fruchtigem Charakter, saftig reife Tannine und harmonisch langem Abgang. Gebietstypischer Blaufränkisch: fruchtig und unverkennbar würzig - traditionell ausgebaut.

*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