



organic  
**IBY**<sup>®</sup>

HORITSCHON  BURGENLAND

*... wir lieben Blaufränkisch!*

## Herzenswunsch Blaufränkisch weiß – Blanc de Noir

Wein:	Blaufränkisch weiß
Jahrgang:	2023
Region:	Burgenland
Ort:	Horitschon
Sorte:	Blaufränkisch
Lage:	Dürrau, Hochäcker
Alter der Reben:	20-30 Jahre
Bodentyp:	Pseudogley/Braunerde
Seehöhe:	230-270 m
Lesezeitpunkt:	Ende September/Anfang Oktober
Ertrag/Stock:	8-10 Trauben

**Vinifizierung und Ausbau:** keine Maischestand,  
gekühlte Gärung ca. 6 Tage bei 15° C.  
Lagerung auf der Fein Hefe bis Anfang Februar

**Trinkreife:** 2024–2026, bei optimaler Lagerung  
**Trinkempfehlung:** 6–8° C

**Speisenempfehlung:** zu Fisch und Meeresfrüchten,  
als auch zu Geflügel und Kalb

**Analytische Werte:** Alkohol: 12,0 % vol  
Restzucker: 1,4 g/l  
Säure: 5,8 g/l  
Trockenextrakt: 21,9 g/l

**Füllung:** Februar 2024

### Weinbeschreibung:

Ein frischer, temperamentvoller weißer Blaufränkisch aus Österreich! Mit einem leuchtend strahlenden Weißgelb präsentiert sich der Blaufränkisch im Glas und überzeugt mit einem fruchtig frischen Bouquet in der Nase. Ein Duft nach Zitrus- und Holunderfrucht. Sein leicht süßer Charakter wird durch eine feine Säure charakterisiert, die am Gaumen elegant erfrischt. Man spürt die deutliche Würze und Frische des Blaufränkisch. Es ist ein sehr frischer und spritziger Wein mit eleganter Frucht und Finesse am Gaumen und einem unglaublich eleganten, erfrischenden 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](http://www.iby.at)



Das Terroirjuwel