

Quintus Blaufränkisch 2016

Wein:	Quintus Blaufränkisch
Jahrgang:	2016
Region:	Burgenland
Ort:	Horitschon
Sorte:	Blaufränkisch
Lage:	Gfanger
Alter der Reben:	über 54 Jahre
Bodentyp:	Pseudogley/ Braunerde
Seehöhe:	240-270m
Lesezeitpunkt:	Ende Oktober
Ertrag/Stock:	5 Trauben

Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben werden von Hand verlesen. Die traditionelle Maischegärung erfolgt mittels eigener Hefe-Selektion und dauert zwischen 10 bis 14 Tage. Der biologische Säureabbau vollzieht sich im kleinen Holzfass. Nach einer 6 monatigen Lagerung auf der Feinhefe, reift der Wein bis zu 24 Monate im kleinen Eichenfass, 40% davon sind neue französische Eichenfässer.
---------------------------	---

Trinkreife:	2019 – 2040, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung:	16-18 °C
Speisenempfehlung:	Wildgerichte, Rind, Steak, Wildgeflügel

Analytische Werte:	Alkohol: 13,0 % vol
	Restzucker: 1,0 g/l
	Säure: 6,2 g/l
	Zuckerfreier Extrakt: 35,2 g/l

Füllung:	August 2018	Menge: 5.000 Fl.
----------	-------------	------------------

Weinbeschreibung:

Funkelndes, dunkles Rubingranat mit dunklem Kern. Ausgeprägte Nase nach dunkler Beerenfrucht sowie reifen Herzkirschen, Brombeeren und Dörrobst. Mineralischer Blaufränkisch mit Gewürzanklängen von Rosmarin und Thymian. Gut integriertes Holz- feines Nougat. Am Gaumen trocken mit balancierter Säure. Kraftvoll, engmaschige Textur. Extrasüße Brombeerfrucht und Zimtanklängen. Füllig und sehr gut strukturiert. Tiefgründig und mineralisch. Elegante Tannine sind perfekt integriert. Der Abgang ist lang und balanciert, begleitet von dunkler Frucht und feinen Röstanklängen. Die Frucht bleibt extrem lange haften. Blaufränkisch pur mit großem Zukunftspotential.

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

