



IBY[®]

HORITSCHON  BURGENLAND

... wir leben Blaufränkisch!

Dürrau Blaufränkisch

Wein:	Dürrau Blaufränkisch
Jahrgang:	2018
Region:	Mittelburgenland DAC Reserve
Ort:	Horitschon
Sorte:	Blaufränkisch
Lage:	Dürrau
Alter der Reben:	über 60 Jahre
Bodentyp:	Pseudogley/Braunerde, Ton mit hohem Eisenanteil
Seehöhe:	240-260m
Lesezeitpunkt:	Mitte Oktober
Ertrag/Stock:	5 Trauben

Vinifizierung und Ausbau: Die Beeren werden von Hand verlesen. Die traditionelle Maischegärung erfolgt mittels eigener Hefe-Selektion und dauert 14 bis 17 Tage. Der biologische Säureabbau vollzieht sich im kleinen Holzfass sowie einer 6 bis 8monatigen Lagerung auf der Fein Hefe, danach reift der Wein im großen Eichenfass 36-48 Monate weiter.

Trinkreife: 2021 – 2043, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung: 16-18 °C

Speisenempfehlung: Wildgerichte, Rind, Steak, Wildgeflügel

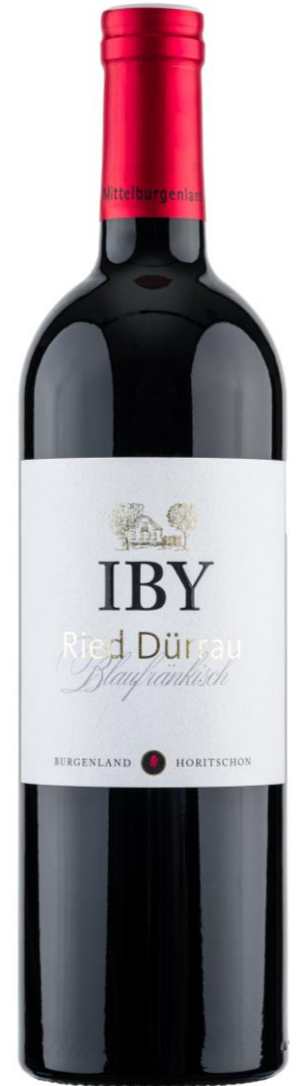
Analytische Werte: Alkohol: 14,0 % vol
 Restzucker: 1,4 g/l
 Säure: 6,2 g/l
 Zuckerfreier Extrakt: 33,0 g/l

Füllung: Jänner 2023

Weinbeschreibung:

Tiefdunkles, kräftig Rubingranat mit opakem Kern. Violetter Rand mit Purpurreflexen. In der Nase ausgeprägt dunkelbeerige Note nach Brombeeren, Weichselfrucht und Wacholder. Würzig und elegant, sehr finessenreich und vielschichtig. Am Gaumen gehaltvoll und kraftvoll nach vollreifen Weichseln, reifen Kirschen und Brombeeren, sowie Kräuternoten. Erdige Würze nach Zimt und Thymian, saftig endlos wirkender Fruchtnachhall. Fülliger Körper, stoffig und elegant. Perfekt eingebundenes Holz. Reife, weiche, satte Tannine. Sehr langer, von feinen Tanninen begleiteter Abgang mit endlosem Fruchtnachhall und Bitterschokolade im Finish. Feinst strukturierter Blaufränkisch mit bestem Lagerpotential, großartige Entwicklung im Glas. Ein vielseitiger Speisenbegleiter für besondere Anlässe.

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 2610 20288+43 664 920 1478

ATU 61687669, weingut@iby.at

www.iby.at

