



IBY

BURGENLAND



HORITSCHON

Vin Anton 2017

Wein:	Vin Anton
Jahrgang:	2017
Region:	Burgenland
Ort:	Horitschon
Sorte:	Blaufränkisch, Merlot
Alter der Reben:	Blaufränkisch über 30 Jahre Merlot über 20 Jahre,
Lage:	Dürrau, Hochäcker, Gfanger, Rager
Bodentyp:	Pseudogley/ Braunerde
Seehöhe:	200-270m
Lesezeitpunkt:	Mitte Oktober
Ertrag/Stock:	5-6 Trauben

Vinifizierung und Ausbau: Die Trauben werden von Hand verlesen. Die traditionelle Maischegärung erfolgt mittels eigener Hefe-Selektion und dauert zwischen 14 Tage. Der biologische Säureabbau vollzieht sich im kleinem Eichenfass. Nach einer 6-monatigen Lagerung auf der Feinhefe, reift der Wein bis zu 16 Monate im kleinen Eichenfass, davon sind 50 % neue französische und Eiche.

Trinkreife: 2018 – 2035, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung: 16-18 °C
Speisenempfehlung: Wildspeisen, Fleischgerichte, Pastagerichte

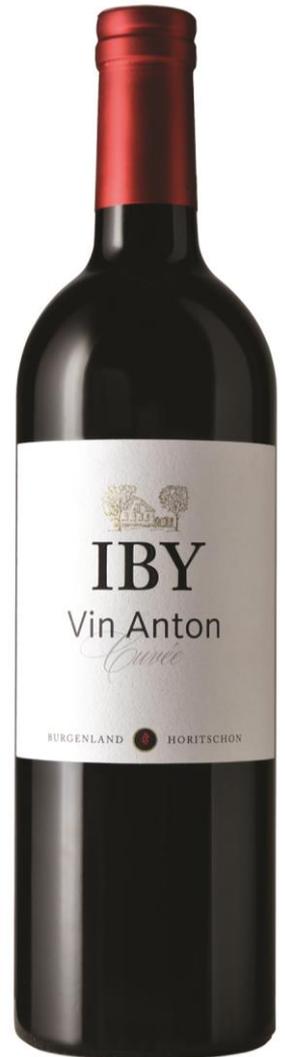
Analytische Werte: Alkohol: 14,0 % vol
Restzucker: 1,0 g/l
Säure: 6,1 g/l
Zuckerfreier Extrakt: 32,6 g/l

Füllung: April 2019 Menge: 5.000 Fl.

Weinbeschreibung:

Dunkles Rubingranat mit dunklem Kern. Duft nach dunklen Beeren, reifen Kirschen, Brombeeren und Johannisbeeren. Kräftig und fruchtig mit feiner Eleganz und mineralischen Würze. Die reifen, satten Tannine mit elegantem Säurespiel sorgen für ein besonders harmonisches Trinkerlebnis. Fein strukturierter Körper mit Finesse und einem fruchtig endlosen Finish. Ein Wein mit Ausdruck und Persönlichkeit - wie alle sechs Generationen unserer Anton's der Familie IBY

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



BY Rotweingut GmbH.

A- 7312 Horitschon, Am Blaufränkischweg 3
tel +43 2610/422 92, fax +43 2610/422 92 90
weingut@iby.at, www.iby.at

ATU 61687669



AT-Landwirtschaft