IBY organic

HORITSCHON BURGENLAND

... wir leben Blaufränkisch!

Herzenswunsch Blaufränkisch weiß

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: 12,5 % vol Restzucker: 1,4 g/l Säure: 5,8 g/l Zuckerfreier Extrakt: 20,5 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 2610 20288+43 664 920 1478
ATU 61687669, weingut@iby.at
www.iby.at

IFS Global Markets Food · BIOS AT-BIO-401 · AT-Landwirtschaft · juwel horitschon.com DasTerroirjuwel