



IBY[®]
organic

HORITSCHON  BURGENLAND

... wir lieben Blaufränkisch!

Confessio® Blaufränkisch

Wein:	Confessio Blaufränkisch
Jahrgang:	2011
Region:	Burgenland
Ort:	Horitschon
Sorte:	Blaufränkisch
Lage:	Dürrau, Gfanger
Alter der Reben:	über 50 Jahre
Bodentyp:	Pseudogley/ Braunerde, Ton mit hohem Eisenanteil
Seehöhe:	240-270m
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 12-16 Tage. Der biologische Säureabbau vollzieht sich im kleinen Holzfass sowie einer 6 bis 8monatigen Lagerung auf der Feinhefe, danach reift der Wein im kleinen Eichenfass 16-18 Monate weiter. Danach 10jährige Flaschenreife.

Trinkreife: 2022 – 2032, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung: 16-18 °C
Speisenempfehlung: Wildgerichte, Rind, Steak, Wildgeflügel

Analytische Werte: Alkohol: 14,0 % vol
 Restzucker: 1,9 g/l
 Säure: 5,4 g/l
 Zuckerfreier Extrakt: 32,5 g/l

Füllung: Jänner 2014

Weinbeschreibung:

Granatrot mit dunklem Kern und leichter Randaufhellung. 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 einen besonderen Anlass.

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

