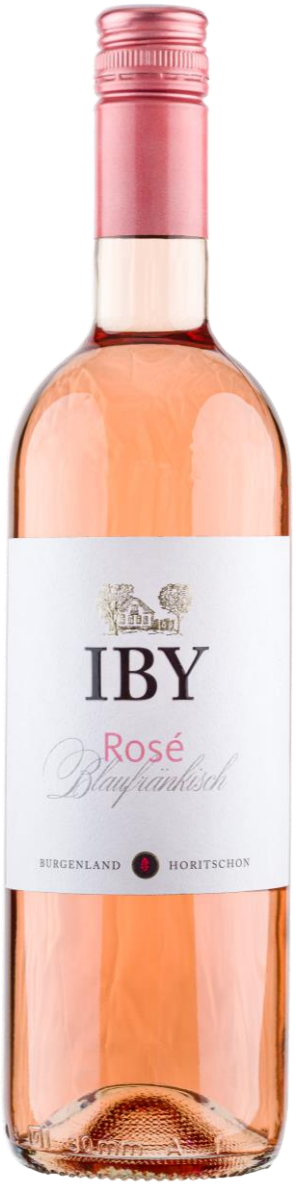
IBY organic

HORITSCHON BURGENLAND

... wir leben Blaufränkisch!

Rosé Blaufränkisch



Wein:	Rosé Blaufränkisch
Jahrgang:	2022
Region:	Burgenland
Ort:	Horitschon
Sorte:	Blaufränkisch
Lage:	Dürrau
Alter der Reben:	20-30 Jahre
Bodentyp:	Pseudogley/ Braunerde
Seehöhe:	230-270m
Lesezeitpunkt:	Anfang Oktober
Ertrag/Stock:	6-8 Trauben
Vinifizierung und Ausbau:	kurze Maischestand 2-6 Stunden, gekühlte Gärung ca. 7 Tage bei 15° C. Lagerung auf der Fein Hefe bis Anfang Dezember
Trinkreife:	2023–2025, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung:	6–8° C
Speisenempfehlung:	zu Salat, Fisch und Meeresfrüchten, als auch zu Schwein, Rind oder Wild
Analytische Werte:	Alkohol: 12,5 % vol Restzucker: 7,2 g/l Säure: 7,1 g/l Zuckerfreier Extrakt: 19,6 g/l
Füllung:	Februar 2023

Weinbeschreibung:
Ein frischer, temperamentvoller Rosé aus Österreich! Mit einem strahlenden, klaren Lachs-Rosé präsentiert sich der Blaufränkisch Rosé im Glas und überzeugt mit einem tiefgründigen, aber frischen Bouquet in der Nase. Ein Duft nach Beerenfrüchten, Erdbeeren und Himbeeren. Sein leicht süßer Charakter wird durch eine feine Säure charakterisiert, die am Gaumen elegant erfrischt. Man spürt die deutliche Würze dieses Weines. Die Frucht ist sehr ansprechend harmonisch, die Tannine sind zurückhaltend, aber präsent. Es ist ein sehr frischer und spritziger Wein mit voller, runder Frucht am Gaumen und einem unglaublich eleganten 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 · AT-Landwirtschaft · BIOS AT-BIO-401

juwel horitschon.com DasTerroirjuwel