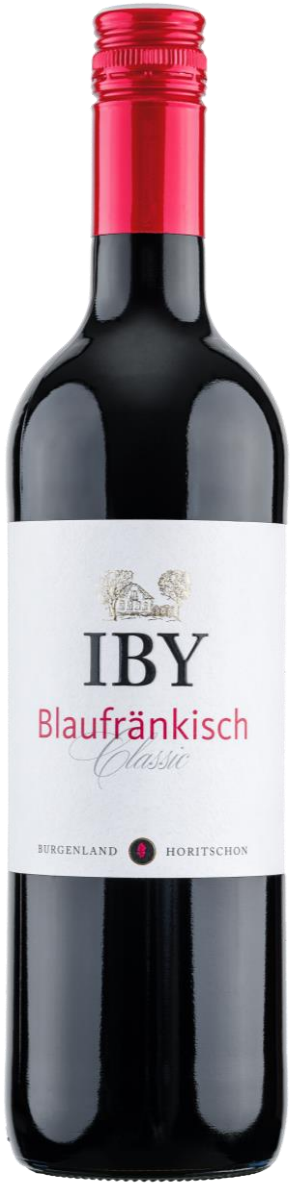
IBY organic

HORITSCHON BURGENLAND

... wir leben Blaufränkisch!

Blaufränkisch Classic



Wein:	Blaufränkisch Classic
Jahrgang:	2022
Region:	Burgenland
Ort:	Horitschon
Sorte:	Blaufränkisch
Lage:	Dürrau, Hochäcker, Gfanger, Kirchholz
Alter der Reben:	3-20 Jahre
Bodentyp:	Pseudogley/ Braunerde
Seehöhe:	200-270m
Lesezeitpunkt:	Ende September
Ertrag/Stock:	9-10 Trauben
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben werden von Hand verlesen. Die traditionelle Maischegärung erfolgt mittels eigener Hefe-Selektion und dauert zwischen 5 bis 7 Tage. Der biologische Säureabbau vollzieht sich im großen Eichenfass. Nach einer 4-6monatigen Lagerung auf der Fein Hefe, reift der Wein bis zu 12 Monate im großen Holz bzw. im kleinen gebrauchten Holz.
Trinkreife:	2024 – 2032, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung:	16-18 °C
Speisenempfehlung:	Brettl-Jause, Fleischgerichte
Analytische Werte:	Alkohol: 13,0 % vol Restzucker: 1,2 g/l Säure: 5,0 g/l Zuckerfreier Extrakt: 28,0 g/l
Füllung:	Sept. 2023

Weinbeschreibung:
Funkelndes, dunkles Rubingranat mit violettem Kern. Ausgeprägte Frucht nach voll reifen Weichseln und Brombeeren mit elegantem, würzigem Duft. Trocken mit milder Säure und lebendigem, kräftigen Körper. Typischer Blaufränkisch mit fruchtigem Charakter, saftig reife Tannine und harmonisch langem Abgang. Gebietstypischer Blaufränkisch: fruchtig und unverkennbar würzig - traditionell ausgebaut.

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 Das Terroirjuwel