



organic
IBY[®]

HORITSCHON  BURGENLAND

... wir leben Blaufränkisch!

Blaufränkisch Classic

Wein:	Blaufränkisch Classic
Jahrgang:	2023
Region:	Burgenland
Ort:	Horitschon
Sorte:	Blaufränkisch
Lage:	Dürrau, Hochäcker, Gfanger, Kirchholz
Alter der Reben:	3-20 Jahre
Bodentyp:	Pseudogley/ Braunerde
Seehöhe:	200-270m
Lesezeitpunkt:	Mitte 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: 2025 – 2035, bei optimaler Lagerung

Trinkempfehlung: 16-18 °C

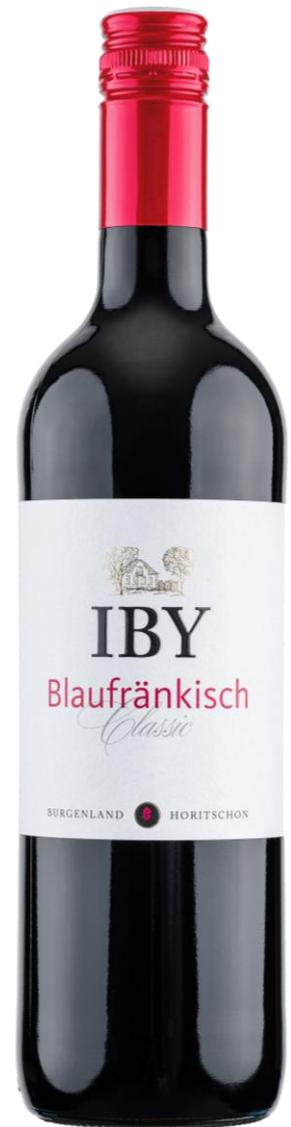
Speisenempfehlung: Brettl-Jause, Fleischgerichte

Analytische Werte:
Alkohol: 12,5 % vol
Restzucker: 1,3 g/l
Säure: 5,1 g/l
Trockenextrakt: 29,2 g/l

Füllung: März 2025

Weinbeschreibung:

Funkelndes, dunkles Rubingranat mit violetter Kern. Ausgeprägte Frucht nach voll reifen Weichseln und Brombeeren mit elegantem, würzigem Duft. Trocken mit milder Säure und lebendigem, kräftigen Körper. Sehr elegant. Typischer Blaufränkisch mit fruchtigem Charakter, saftig reife und vor allem sehr weiche Tannine mit einem harmonisch langen Finish. Gebietstypischer Blaufränkisch: fruchtig und unverkennbar würzig - traditionell im großen Holzfass ausgebaut.



IBY Rotweingut GmbH

A-7312 Horitschon, Am Blaufränkischweg 3
+43 261042292 +43 664 920 1478
ATU 61687669, weingut@iby.at

www.iby.at

juvel  horitschon.com
Das Terroirjuvel



IBY[®]
organic

HORITSCHON  BURGENLAND

... wir leben Blaufränkisch!

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 +43 664 920 1478

ATU 61687669, weingut@iby.at

www.iby.at

