



# IBY

BURGENLAND  HORITSCHON

## Dürrau Blaufränkisch 2012

<b>Wein:</b>	Dürrau Blaufränkisch
<b>Jahrgang:</b>	2012
<b>Region:</b>	Mittelburgenland DAC Reserve
<b>Ort:</b>	Horitschon
<b>Sorte:</b>	Blaufränkisch
<b>Lage:</b>	Dürrau
<b>Alter der Reben:</b>	über 60 Jahre
<b>Bodentyp:</b>	Pseudogley/ Braunerde, Ton mit hohem Eisenanteil
<b>Seehöhe:</b>	240-260m
<b>Lesezeitpunkt:</b>	Mitte Oktober
<b>Ertrag/Stock:</b>	5 Trauben

**Vinifizierung und Ausbau:** Die Beeren werden von Hand verlesen. Die traditionelle Maischegärung erfolgt mittels eigener Hefe-Selektion und dauert 14 Tage. Der biologische Säureabbau vollzieht sich im kleinen Holzfass. Nach einer 6 monatigen Lagerung auf der Feinhefe, reift der Wein bis 48 Monate im kleinen Eichenfass, 30% davon sind neue slawonische Eiche und französische (leicht getoastete) Eichenfässer und danach 36 Monate im großem Eichenfass.

<b>Trinkreife:</b>	2016 – 2031, bei optimaler Lagerung
<b>Trinkempfehlung:</b>	16-18 °C
<b>Speisempfehlung:</b>	Wildgerichte, Rind, Steak, Wildgeflügel
<b>Analytische Werte:</b>	Alkohol: 13,5 % vol Restzucker: 1,5 g/l Säure: 5,7 g/l Trockenextrakt: 32,6 g/l

**Füllung:** Sept. 2016                      Menge: 4.500 Fl.                      Erstes Produktionsjahr: 1986

### Weinbeschreibung:

Kräftig tiefdunkles Rubingranat mit opakem Kern. Violetter Rand mit Purpurreflexen. In der Nase ausgeprägte, dunkelbeerige Noten nach Brombeere, Sauerkirsche und Wacholder. Würzig und elegant, sehr finessenreich und vielschichtig. Am Gaumen frisch, mit kräftigen, saftigen und endlos scheinenden Tanninen. Frucht nach reifen Schwarzkirschen und Brombeeren, sowie Kräuternoten. Erdige Würze nach Zimt und Thymian. Fülliger Körper, stoffig und elegant. Perfekt eingebundenes Holz. Sehr langer, von feinen, saftigen Tanninen begleiteter Abgang mit endlosem Fruchtnachhall und Bitterschokolade im Finish. Feinst strukturierter Blaufränkisch mit bestem Lagerpotential, großartige Entwicklung im Glas.

*Genussvolle Momente mit diesem einzigartigen Wein wünscht Familie Iby  
Ihr BioWinzer Anton M. Iby*

