



IBY

BURGENLAND  HORITSCHON

Dürrau Blaufränkisch 2012

Wein:	Dürrau Blaufränkisch
Jahrgang:	2012
Region:	Mittelburgenland DAC Reserve
Ort:	Horitschon
Sorte:	Blaufränkisch
Lage:	Dürrau
Alter der Reben:	über 60 Jahre
Bodentyp:	Pseudogley/ Braunerde, Ton mit hohem Eisenanteil
Seehöhe:	240-260m
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 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.

Trinkreife:	2016 – 2031, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung:	16-18 °C
Speisenempfehlung:	Wildgerichte, Rind, Steak, Wildgeflügel
Analytische Werte:	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*

