



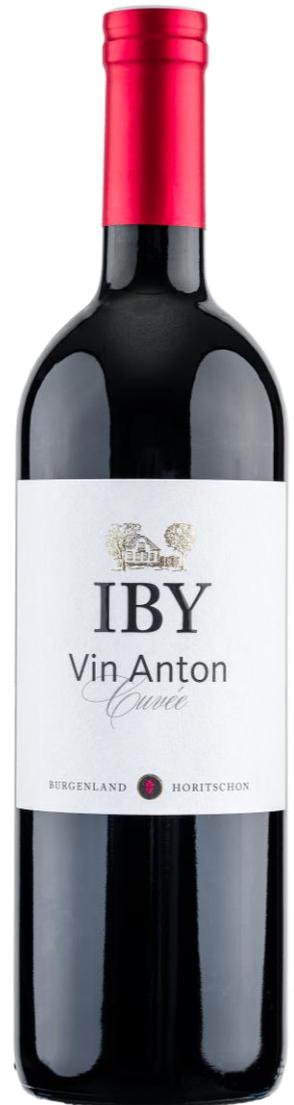
IBY[®]
organic

HORITSCHON  BURGENLAND

... wir lieben Blaufränkisch!

Vin Anton

Wein:	Vin Anton
Jahrgang:	2022
Region:	Burgenland
Ort:	Horitschon
Sorte:	Blaufränkisch, Merlot
Alter der Reben:	Blaufränkisch über 30 Jahre Merlot über 20 Jahre,
Lage:	Dürrau, Hochäcker, Gfanger, Rager
Bodentyp:	Pseudogley/ Braunerde
Seehöhe:	200-270m
Lesezeitpunkt:	Mitte Oktober
Ertrag/Stock:	5-6 Trauben
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben werden von Hand verlesen. Die traditionelle Maischegärung erfolgt mittels eigener Hefe-Selektion und dauert ca. 14 Tage. Der biologische Säureabbau vollzieht sich im kleinen Eichenfass. Nach einer 6monatigen Lagerung auf der Feinhefe reift der Wein bis zu 16 Monate im kleinen Eichenfass, davon sind 50 % neue französische Eiche.
Trinkreife:	2024 – 2034, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung:	16-18 °C
Speisenempfehlung:	Wildspeisen, Fleischgerichte, Pasta Gerichte
Analytische Werte:	Alkohol: 13,5 % vol Restzucker: 1,1 g/l Säure: 5,7 g/l Zuckerfreier Extrakt: 29,4 g/l
Füllung:	August 2024



Weinbeschreibung:

Dunkles Rubingranat mit dunklem Kern. Duft nach dunklen Beeren, reifen Kirschen, Brombeeren und Johannisbeeren. Kräftig und fruchtig mit feiner Eleganz und mineralischen Würze. Die reifen, satten Tannine mit elegantem Säurespiel sorgen für ein besonders harmonisches Trinkerlebnis. Fein strukturierter Körper mit Finesse und einem fruchtig endlosen Finish. Ein Wein mit Ausdruck und Persönlichkeit - wie alle sechs Generationen unserer Antons der Familie IBY.

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



Das Terroirjuwel