



**IBY**<sup>®</sup>  
organic

HORITSCHON  BURGENLAND

*... wir leben Blaufränkisch!*

## Dürrau Blaufränkisch

<b>Wein:</b>	Dürrau Blaufränkisch
<b>Jahrgang:</b>	2019
<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 bis 17 Tage. Der biologische Säureabbau vollzieht sich im kleinen Holzfass sowie einer 6 bis 8monatigen Lagerung auf der Fein Hefe, danach reift der Wein im großen Eichenfass 36-48 Monate weiter.

**Trinkreife:** 2025 – 2046, bei optimaler Lagerung  
**Trinkempfehlung:** 16-18 °C

**Speisempfehlung:** Wildgerichte, Rind, Steak, Wildgeflügel

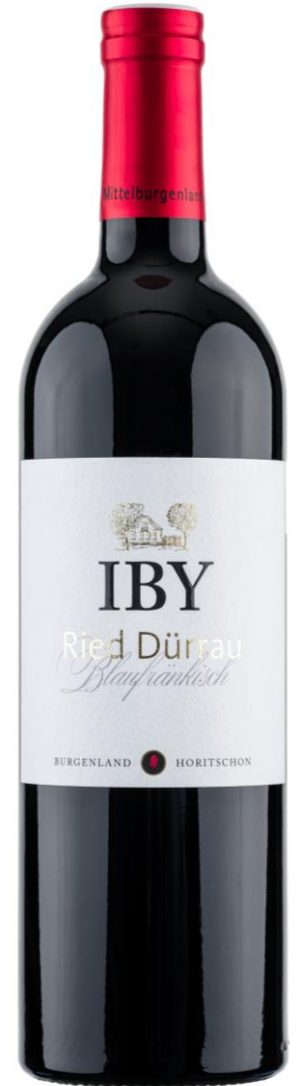
**Analytische Werte:** Alkohol: 13,50 % vol  
 Restzucker: 1,4 g/l  
 Säure: 6,2 g/l  
 Zuckerfreier Extrakt: 32,2 g/l

**Füllung:** Feber 2025

### Weinbeschreibung:

Tiefdunkles, kräftig Rubingranat mit opakem Kern. Violetter Rand mit Purpurreflexen. In der Nase ausgeprägt dunkelbeerige Note nach Brombeeren, Weichselfrucht und Wacholder. Würzig und elegant, sehr finessenreich und vielschichtig. Am Gaumen gehaltvoll und kraftvoll nach vollreifen Weichseln, reifen Kirschen und Brombeeren, sowie Kräuternoten. Erdige Würze nach Zimt und Thymian, saftig endlos wirkender Fruchtnachhall. Fülliger Körper, stoffig und elegant. Perfekt eingebundenes Holz. Reife, weiche, satte Tannine. Sehr langer, von feinen Tanninen begleiteter Abgang mit endlosem Fruchtnachhall und Bitterschokolade im Finish. Feinst strukturierter Blaufränkisch mit bestem Lagerpotential, großartige Entwicklung im Glas. Ein vielseitiger Speisenbegleiter für besondere Anlässe.

**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](http://www.iby.at)

