

# Ahwas.

## Blaufränkisch DAC Groszer Wein. Südburgenland.

*Typisch für den Eisenberg sind Blaufränkisch mit kerniger Säure und kräftigen Tanninen – Eigenschaften, die eine etwas längere Reifung benötigen, dem Wein aber ein langes Leben garantieren. Der Ausbau des Blaufränkisch erfolgte im Edelstahl sowie in 1600 Liter Holzfässern. Nach 8 Monaten Reifezeit wurde er aus den Fässern geholt, um noch etwas im Edelstahltank zu ruhen. Der Wein leuchtet purpurrot aus dem Glas, die Nase wird mit Fruchtnoten von Sauerkirsche, Weichseln und Brombeeren verführt. Würziger Pfeffer kommt durch. Am Gaumen ist der Wein sehr fein strukturiert. Man hat die typische Würze vom Eisenberg. Schön eingebundene Säure, dichtes, aber weiches Tannin und wieder diese Frische, die in einen zum Weitertrinken animierenden Abgang mündet.*



<b>Name</b>	<i>Blaufränkisch DAC</i>
<b>Jahrgang</b>	<i>2019</i>
<b>Weingut</b>	<i>Groszer Wein</i>
<b>Land</b>	<i>Österreich</i>
<b>Anbaugebiet</b>	<i>Südburgenland</i>
<b>Rebsorte</b>	<i>100 % Blaufränkisch</i>
<b>Ausbau</b>	<i>8 Monate 1600L Fass, Edelstahl</i>
<b>Lagerfähig</b>	<i>6 Jahre</i>
<b>Alc</b>	<i>13.00</i>
<b>Zucker</b>	<i>1.40</i>
<b>Säure</b>	<i>5.60</i>
<b>Flaschen- volumen</b>	<i>0.75L</i>

**Produktion**      *3197 Fl.*