

Ahwas.

Blaufränkisch - Saybritz Groszer Wein. Südburgenland.

Der Saybritz ist eine Weinpersönlichkeit, wie sie nur am Eisenberg entstehen kann. Der komplexe Rotwein zeigt sich in einem kräftigen Rubingranat mit violetten Reflexen. Er zeigt eine zarte Würze, mit Aromen von Nougat unterlegt mit schwarzen Kirschen, Pflaumen, Feigen, Heidelbeeren, feinem Brombeerkonfit und einem mineralischen Anklang. Er hat eine saftige, elegante Textur, ist leichtsüßig, hat balancierte Tannine und balsamische Nuancen im Rückgeschmack. Er glänzt mit einer sehr guten Länge. Die Lage Saybritz ist ein steil abfallendes Landstück am Südwesthang des Eisenbergs. Die Böden dieser Lage zeigen sowohl Schiefer als auch Lehm und Felsbraunerde. Sie beginnt hoch oben am Eisenberg und zieht sich hinunter bis in die Ortschaft Eisenberg. Hier herrscht ein ganz besonderes Mikroklima: sonnig und konstante Ventilation. Die Trauben für den Blaufränkisch Saybritz kommen ausschließlich aus dieser einzigartigen Lage am Eisenberg. Die Rebstöcke sind bis zu 60 Jahre alt.



Name	<i>Blaufränkisch - Saybritz</i>
Jahrgang	<i>2017</i>
Weingut	<i>Groszer Wein</i>
Land	<i>Österreich</i>
Anbaugebiet	<i>Südburgenland</i>
Rebsorte	<i>100 % Blaufränkisch</i>
Ausbau	<i>1600L Holzfässer & 500L Holzfässer</i>
Lagerfähig	<i>15 Jahre</i>
Alc	<i>13.50</i>
Zucker	<i>1.30</i>

Säure	<i>5.80</i>
Flaschen- volumen	<i>0.75L</i>
Produktion	<i>5310 Fl.</i>