1758
ESTERHÁZY
WEINGUT

BLAUFRÄNKISCH - RIED FÖLLIG Leithaberg DAC

Art.-Nr.: 35001

Kategorie	ROTWEIN
Rebsorten	Blaufränkisch
Herkunft	Österreich
Anbauregion	Leithaberg DAC
Jahrgang	2016
Geschmacksrichtung	trocken
Qualitätsstufe	Districtus Austriae Controllatus (DAC) Leithaberg
Vegan	Ja
Flaschengröße	0,75 l
Alkoholgehalt	13,5 % Vol.
Restsüße	1,0 g/l
Säuregehalt	5,6 g/l
Lage	Ried Föllig
Trinktemperatur	16-18 °C

Beschreibung

Dunkles Rubingranat mit schwarzem Kern. Komplexe Aromatik nach dunklen Kirschen, Brombeeren und Wacholder, unterlegt von schwarzem Pfeffer. Am Gaumen ist dieser Wein fein strukturiert, sehr elegant, dazu ein dichter, einnehmender Körper. Überaus langer Abgang und mit einem Potential für viele Jahre ausgestattet.
Dieser Blaufränkisch zeichnet sich durch besondere Komplexität und Tiefgang aus. Als solcher harmoniert er mit intensiven Fleisch- und Wildgerichten. Er lädt aber auch ohne Speisebegleitung zum Sinnieren ein. Sollte auf jeden Fall dekantiert werden.

Boden

Der Föllikberg ist ein Schwemmkegel, der durch die Erosion des Leithabergs entstand. Somit weißt er auch einen anderen geologischen Aufbau auf. Die Esterhazysche Ried Föllikberg liegt auf 200 bis 210 Meter über dem Meeresspiegel, ist nach Südost ausgerichtet mit einer geringen Hangneigung von 2 bis 3 %. Die Ausrichtung nach Südosten bedeutet viel Morgen- und wenig Abendsonne. Die Photosynthese beginn somit schon früh am Morgen, außerdem trocknen die Reben schnell vom Morgentau ab. Am Nachmittag lässt dann die Intensität der Sonneneinstrahlung deutlich nach. Hitzestress im Hochsommer kann so vermieden werden. Der Oberboden besteht aus ein humusreichen, stark tonhaltigen Lehmboden, der den Weinen Kraft verleiht. Der Unterboden setzt sich aus verwittertem Kalkstein und Löss zusammen. Dieser “grusige“ Unterboden sorgt für weiche, elegante Weine.

Ausbau

Die Trauben aus Alten Reben der Riede Föllig werden sorgfältig von Hand gelesen und am Weingut erneut auf Sortiertischen kontrolliert. Die Maischegärung erfolgt spontan für 22 Tage in großen 5.500-Liter Holzgärständern bei 24 bis 30 Grad Celsius. Zu Beginn und am Ende der Gärung wird nur sanft überflutet. Während der Hauptgärung auch untergestoßen, um eine optimale Temperaturverteilung im Gärständer zu gewährleisten. Die Temperatur wird nach Abschluss der alkoholischen Gärung für weitere 10 Tage bei 30 Grad Celsius gehalten, um eine Polymerisation der Tannine zu bewirken. Anschließend erfolgt ein 12-monatiger Ausbau in zum großen Teil gebrauchten 500-Liter Fässern. Nach der Füllung lagert der Wein ein weiteres Jahr auf der Flasche, um sich weiter zu harmonisieren.