1758
ESTERHÁZY
WEINGUT

BLAUFRÄNKISCH - RIED SCHILDTEN Leithaberg DAC

Art.-Nr.: 35002

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	14,0 % Vol.
Restsüße	1,0 g/l
Säuregehalt	5,7 g/l
Lage	Ried Schildten
Trinktemperatur	16-18 °C

Beschreibung

Dunkles Purpurrot mit schwarzem Kern. In der Nase dunkle Weichseln, Brombeeren und etwas Grapefruit. Dazu ein Hauch Minze und schwarzer Pfeffer. Am Gaumen viel Tannin mit feinster Körnung, der Abgang ist von einer kühlen Mineralik getragen. Dazu eine präsente, straffe Säure, die einen hervorragenden Trinkfluss garantiert. Ein kühler Wein von einer warmen Lage, der sein wahres Potential erst in ein paar Jahren zeigen wird.
Dieser Wein hat ein großes Reifepotential und sollte somit noch gelagert werden. Das Tannin wird weich und mürbe und es kommen Reifearomen wie Waldboden und Lakritze hinzu. Als solches harmoniert er dann mit würzigen, intensiven Wildgerichten oder gereiftem Käse.

Boden

Schildten 1570 unter dem Namen „Schildt Huet“ erstmals erwähnt, ist diese Paradelage seit 1641 im Besitz von Esterhazy. Den Namen verdankt die Riede Schildten ihrer eigenartigen Gestalt: bergauf verbreitert sie sich langsam und läuft dann am Ende spitz zusammen – in Form eines Schildes. Die Lage liegt auf 175 bis 200 Meter Höhe über dem Meeresspiegel, hat eine Hangneigung von 9 bis 10 % und ist nach Süd-Süd-Ost ausgerichtet. Diese Faktoren sorgen für eine optimale Sonneneinstrahlung während des Tages. In der Nacht hingegen sorgen kühle Fallwinde aus den Wäldern des Leithabergs für Abkühlung. Dieses große Tag-Nacht- Unterschied sorgt für ideale Reifebedingungen während des Tages und eine perfekte Aromaeinlagerung in der Nacht. Der Boden besteht aus eher karger Braunerde, der mit Kalkstein durchzogen ist. Der Kalkgehalt ist dabei extrem hoch. Das verleiht dem Wein eine sehr straffe Struktur, die mehr von Mineralik als von überbordender Frucht getragen ist.

Ausbau

Die Trauben aus unserem besten Weingarten werden sorgfältig von Hand gelesen und am Weingut erneut auf Sortiertischen kontrolliert. Die Maischegärung erfolgt spontan für 22 Tage im Holzgärständer 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 zwei 600-Liter Fässern, eines davon neu. Nach der Füllung lagert der Wein ein weiteres Jahr auf der Flasche, um sich weiter zu harmonisieren.