

## Blaufränkisch Neckenmarkt

*Weingut Wohlmuth, Burgenland, Österreich*

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Blaufränkisch
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	kraftvoll, mineralisch, prägnante Schieferwürze
Alkohol:	13 Vol.%
Serviertemperatur:	17 °C
Servierempfehlung:	Rehrücken, Pasta mit Tomatensauce, Grillspeisen, gegrilltes Gemüse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 47 05

### Charakteristik

Dieser Blaufränkisch hat schöne Aromen von Brombeeren, eine süße Würze, Kraft und dennoch eine feminine Art. Am Gaumen ist er saftig mit dunkler Beerenfrucht.

### Klima/Terroir

Die Lage Hochberg zeichnet sich durch eine sehr eigenständige Kühle Blaufränkisch Stilistik aus und zählt zu den hochwertigsten Rotweinlagen. Die Böden bestehen aus eisenhaltigem Lehm, Muschelkalk und Löss.

### Ausbau

Die Trauben wurden sehr selektiv per Hand geerntet. Traditionelle Maischegärung in Überflutertanks, malolaktische Gärung, Reifung in gebrauchten Barriquefässern.

### Das Weingut

Seit 1803 ist das Weingut Wohlmuth ein reiner Familienbetrieb, welcher nun von Maria und Gerhard sowie deren Sohn Gerhard Josef und dessen Frau Marion bewirtschaftet wird. 100% Handarbeit ist der Grundstock für hochwertige Qualität der Weine aus dem Hause Wohlmuth. Jahr für Jahr werden alle Arbeitsschritte von erfahrenen Händen sorgfältig durchgeführt. Vom Rebschnitt bis zur Ernte – Hand in Hand mit der Natur.



ANNO 1803

**WOHLMUTH®**

