



Leithaberg DAC Blaufränkisch 2015

Ausbau

12 Monate im neuen und gebrauchten Barriquefass,
trocken

Analysedaten

Alk.: 14Vol%; **Restzucker:** 2g/l; **Säure:** 5g/l

Lage

Wolfsbach

Der Wein

Der Leithaberg DAC 2015 zeigt sich rubinrot mit schwarzem Kern und hellem Rand. Am Glasrand bilden sich dicke, langsam abfließende Schlieren. Der Wein präsentiert sich in der Nase fruchtig mit rauchigen Holzaromen, die auf den Ausbau im Barriquefass zurück zu führen sind. Auch am Gaumen sind die würzigen Holznoten zu erkennen. Der gehaltvolle, kräftige Wein zeigt dennoch Fruchtnuancen, die vor allem an dunkle Beeren erinnern. Die würzigen Tannine bleiben lange am Gaumen erhalten.

Speisebegleitung

Wegen der feinen Würze am Gaumen sollte man den Wein eher zu kräftigen Speisen genießen, wie Rindersteak mit Pfeffersauce.

Serviertemperatur

16-18°C im Bordeauxglas

