MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Blaufränkisch "St. Leopold"

Name:	Blaufränkisch "St. Leopold"
Artikel Nr.:	12205
Hersteller:	Stift Klosterneuburg
Herkunft:	Österreich
Region:	Niederösterreich
Rebsorte:	100% Blaufränkisch
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	1 Liter
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Kräftiges Rubingranat in der Farbe. Im Gaumen dominieren elegante Aromen nach Waldbeeren. Saftig und harmonisch, anhaltend im Abgang.
Herstellung:	Die Rebsorte Blaufränkisch, die in Deutschland unter Lemberger bekannt ist, stellt die zweitwichtigste Rotweinrebsorte in Österreich dar. Speziell im Burgenland mit den warmen, windgeschützen Lagen kann der Blaufränkisch gut gedeihen. Die Reben stehen auf Kalk- und Lehmböden. Nach der Ernte wird der Wein bei kontrollierter Temperatur von 24-26°C vergoren und danach einige Zeit im Edelstahltank ausgebaut.
Hersteller-information:	Mit der Errichtung des Stifts veranlasste Markgraf Leopold III im Jahr 1114 auch die Gründung eines Weinguts. Schon bei der Einweihung der Basilika 1136 wurde ausschließlich Wein aus dem stiftseigenem Anbau getrunken. Mit seiner über 900-jährigen Tradition ist das Weingut des Stifts Klosterneuburg in Wien das älteste in Österreich. Darüber hinaus ist es mit seinen mehr als 100 Hektar, die im Ertrag stehen, auch eines der größten und gewiss das älteste. Die Fläche verteilt sich auf drei Weinbaugebiete: auf die Großlage Klosterneuburg mit den Rieden rund um Klosterneuburg, auf Wien mit den Weingärten am Kahlenberg und auf die Thermenregion, wo in Gumpoldskirchen und Tattendorf umfangreiche Rebanlagen bestehen. Ökologische Bodenpflege, nützlingsschonende Bewirtschaftung und organische Düngung sind im Sinne einer die Natur schonenden Vorgehensweise die unverrückbaren Prinzipien bei der Pflege sämtlicher Weingärten des Stifts.
Servier-empfehlung:	Passt gut zu Wildgerichten, geschmortem Rindfleisch oder Rotschmierkäse. Trinktemperatur 15-16°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 2,0 g/l Säuregehalt: 5,1 g/l
Lagerfähigkeit:	3-4 Jahre

© 2024 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.