



WEINGUT  
**ST. ZEHETBAUER**



## **BLAUFRÄNKISCH LEITHABERG DAC 2016**

Der am Reckenschink vorherrschende Leithakalk verleiht diesem Wein seine besondere, straffe Charakteristik. Ein kleinerer Anteil vom Steinberg sorgt für eine deutliche Würze. Nach einer ausgedehnten Maischestandzeit von drei bis vier Wochen, reift er zwölf Monate in gebrauchten österreichischen und französischen Barriques, während sich seine vielschichtigen Aromen und sein mineralisches Spiel zu entfalten beginnen. Ein athletisch gebauter Wein, dessen reifes Tannin bestens eingebunden ist. Noten von Brombeeren und Bitterschokolade gefallen am Gaumen, im Ausklang sorgt eine zarte Pikanz für einen frechen Kontrapunkt. Ein fruchtfokussierter Wein, wie man ihn sich vom Leithaberg erwartet.

*Lagerfähigkeit: bis 2028*

*Speisenempfehlung: Pastagerichte, Lammgerichte, Geschmortes*

---

**Flaschengrößen** 0,75 L

---

<b>Artikelnummer</b>	0131BF16
<b>Rebsorte</b>	Blaufränkisch
<b>Geschmack</b>	Trocken
<b>Alkoholgehalt</b>	13,5% Vol.
<b>Restzucker</b>	1,0 g/l
<b>Säure</b>	5,3 g/l
<b>Verschuß</b>	DIAM Kork
<b>Allergene</b>	Enthält Sulfite

---

92/100  
A La Carte

91/100  
Falstaff

**LEITHABERG** DAC  
TRADITION - TERROIR - TIEFGANG