



WEINGUT
ST. ZEHETBAUER



BLAUFRÄNKISCH RIED RECKENSCHINK LEITHABERG DAC 2018

Mit dem Jahrgang 2018 wurde der Blaufränkisch Ried Reckenschink Leithaberg DAC erstmals in dieser Form als Lagenwein gefüllt. Er führt gemeinsam mit dem Blaufränkisch Ried Steinberg Leithaberg DAC die Hierarchie im Rotweinsortiment an und unterscheidet sich unter anderem durch die kalkgeprägten Böden der Ried Reckenschink. Wie ein schlankes Filetstück zieht sich dieser Weingarten rund 650 Meter entlang des nördlich auslaufenden Schütznern Steins. Über 50 Jahre wurzeln die Blaufränkisch-Reben hier bereits und zählen damit zu den ältesten im Weingut. Die behutsame Vinifikation umfasst eine vierwöchige Maischemazeration, den Ausbau in österreichischen 500-Liter-Fässern für zwölf Monate sowie weitere zwölf Monate Reifezeit in der Flasche. Ein kernig-kompakter Wein mit animierender beerig-kirschiger Frucht, unterlegt von Bitterschokoladenaromen. Am Gaumen forcieren feinkörniges Tannin, Mineralität und liköriger Schmelz sowie viel Frucht die elegante und lebendige Art dieses Weins.

Hauptbodentyp: Leithakalk

Lagerfähigkeit: bis zu 15 Jahre

Speisenempfehlung: Schmorgerichte, Spareribs, Pasta mit frischen Trüffeln, Risotto mit Kräutern

Flaschengrößen 0,75 L / 1,5 L Magnum / 3 L Doppelmagnum

Artikelnummer	0140BF18
Rebsorte	Blaufränkisch
Geschmack	Trocken
Alkoholgehalt	13,5% Vol.
Restzucker	1,0 g/l
Säure	5,5 g/l
Verschuß	DIAM Kork
Allergene	Enthält Sulfite

94+/100
A La Carte

93/100
Falstaff

94/100
James
Suckling

LEITHABERG DAC
TRADITION - TERROIR - TIEFGANG