



WEINGUT
ST. ZEHETBAUER



BLAUFRÄNKISCH RIED STEINBERG LEITHABERG DAC 2020

Hier am Steinberg gelangen die Trauben dank bevorzugter Exposition nach Südsüdwest mit langer Sonnenscheindauer und dem wärmespeichernden, mineralischen Glimmerschieferboden zu bester Reife. Ideal für diesen einzigartigen Leithaberg DAC Lagenwein. Ausgebaut wird er nach mindestens vier Wochen auf der Maische zwölf Monate in österreichischen 500-Liter-Fässern. Danach folgt eine Ruhezeit von bis zu zwölf Monaten in der Flasche. So entsteht ein kraftvoller und tiefgründiger Wein mit knisternder Mineralität und Aromen von dunklen Beeren, Wacholder sowie erdigen Noten. Saftig ist das Tannin und beeindruckend lang der Nachhall – geradezu wie ein Versprechen für die Zukunft. Gemeinsam mit dem Ried Reckenschink bildet dieser Blaufränkisch die Doppelspitze der großen herkunftsbezogenen Prestige-Rotweine des Weinguts.

Hauptbodentyp: Glimmerschiefer

Lagerfähigkeit: bis zu 15 Jahre

Speisenempfehlung: Schmorgerichte, Rind, Wild & Wildgeflügel, gereifter Hartkäse

Flaschengrößen 0,75 L / 1,5 L Magnum

Artikelnummer	0122BF20
Rebsorte	Blafränkisch
Geschmack	Trocken
Alkoholgehalt	13,5 % vol
Restzucker	1,1 g/l
Säure	5,3 g/l
Verschluss	DIAM Kork
Allergene	Enthält Sulfite

LEITHABERG^{DAC}
TRADITION - TERROIR - TIEFGANG