BAUER WEINE
VERWURZELT SEIT 1721

WEINGUT seit 1721

Blaufränkisch

Ried Gerichtsberg 2019

Sorte, Verschnitt	100% Blaufränkisch
Herkunft und Boden	Ried Gerichtsberg Lössboden mit tonigem Tschernosem
Alter der Reben	25 – 35 Jahre
Weinbau	Aufgrund des hohen Alters der Reben sanfter Rebschnitt im Winter, nach Austrieb frühzeitiges entfernen der Wasserschosse und Beiaugen; im Spätsommer Entfernung der Geiztriebe; Traubenreduktion auf eine Traube/Trieb und max. sechs Trauben/Stock; starke Entblätterung der Traubenzone zur Durchlüftung
Erntezeit	extrem zeitige Ernte
Gärung	kühle Lese in den Morgenstunden, einmaischen, 20% Saftentzug 1. kühles Traubenmaterial braucht nach Hefezugabe 4-5 Tage bis Vollgärung, 2. Hauptgärung 4-5 Tage, zweimal täglich überfluten, eine Délestage in der Mitte der Gärung; 3. 5 Tage maximale Extraktion auf der Maische ohne Überflutung
Ausbau	BSA findet simultan während Gärung statt, nach Pressung 4-5 Tage absetzen, danach Trennung von grober Hefe und ins große Holzfass, nach 1-2 Monaten Schwefelzugabe und für weiter 18 Monate im Barrique
Alkohol	13,5 % Vol.
Säure	4,9 g/l
Restzucker	3,5 g/l
Prüfnummer	N19241/22
Optimale Trinkreife	2023 bis 2030
Speisenempfehlung	Gegrilltes Fleisch und Ente, Schmorgerichte, deftige Jause
Temperatur	wir empfehlen 18 – 20 Grad C für eine optimalen Ausdruck der feinen Fruchtaromen

WEINGUT NORBERT BAUER
2053 Jetzelsdorf 180|Tel. 02944 2565
office@bauer-wein.com|www.bauer-wein.com

CERTIFIED 1965221 SUSTAINABLE AUSTRIA