
Weingut Hareter
Untere Hauptstraße 73
A - 7121 Weiden/See

Tel. & Fax: +43/(0)2167/7612
www.hareter.at
weingut-hareter@aon.at

Blaufränkisch Alte Reben 2005

Charakter

Dunkles Granatrot mit violetten Reflexen und schwarzem Kern. Sehr würziger Duft nach Minze, Nuancen von Kirschen und Schokolade. Am Gaumen weich, voll und voluminös, trotzdem zart, mineralisch unterlegt und sehr würzig.

(Falstaff 88 Punkte, BEST BUY) (a la Carte 90 Punkte)

Herkunft

20 – 25 Jahre alte Reben des Klons „Elite“ veredelt auf der Unterlagen 5BB, gewachsen auf dem mittelschweren, schottrigen Lehmboden der Lage Zeiselberg.

Vinifikation

Lese von Hand vom 1. bis zum 2. Oktober 2005, sorgfältigste Selektion im Weingarten. Spontane Gärung auf der Maische imahltank bei 28 bis 33 °C, Maischeumwälzung mit pneumatischem Stempel und von Hand, Maischestandzeit 16 Tage, biologischer Säureabbau im großen Holzfass, 18 Monate Reifung in neuen und alten Barriques. Abgefüllt mit Naturkork im August 2007.

Analyse: Alkohol 12,5 % vol., Restzucker 1,1 g/l, Säure 5,8 g/l

Lagerpotential: bis 2013