



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2017er Blaufränkisch Ungerberg AT-BIO-402*

Weingut Paul Achs Burgenland

Artikelnummer	755060-2017
Kartoninhalt (Fl.)	6
Ausbau	in Barriques, davon 10% neue
Alkohol	13,5 % vol.
Farbe	rot
Temperatur	16-18°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Burgenland Das kontinentale Klima bietet ideale Voraussetzungen für körperreiche Rotweine im Burgenland. Der einzige Steppensee im mittleren Europa sorgt hier im Osten Österreichs für ein äußerst gemäßigtes Klima - pannonischer Einfluss - was sowohl für die Weiß- als auch für die Rotweine seine Vorteile bietet.
Klassifikation	Qualitätswein Qualitätsweine aus Österreich unterliegen ähnlichen Vorschriften wie hierzulande.
Jahrgang	2017
Rebsorte	Blaufränkisch Die Rebsorte Blaufränkisch, welche in Österreich Ihren Ursprung hat, liefert Weine mit typischem Bukett, dass von tiefgründiger Waldbeeren- oder Kirschfrucht geprägt ist und mit charakteristisch kräftiger Säure versehen. Blaufränkisch kann große Weine mit dichter Struktur und markanten Tanninen hervorbringen, die in der Jugend oft ungestüm sind und bei genügender Reife samtige Facetten entwickeln.
Bodenart	Lehmiger Sand.
Erzeuger	Weingut Paul Achs Nur vier Jahre nach seinem Einstieg in das elterliche Weingut wurde Paul Achs vom Falstaff zum Winzer des Jahres ausgezeichnet. Inzwischen hat er sich einen großen Namen als Erzeuger von finessenreichen und eleganten Rotweinen gemacht. 90% der der Weine sind rot und werden zum größte Teil sehr gekonnt im Barrique ausgebaut. Dabei gelingt es Paul Achs besonders elegante und finessenreiche Weine entstehen zu lassen. Sein hohes Qualitätsniveau erreicht er vor allem durch extrem niedrige Hektarerträge. Bemühungen, die sich ausgezahlt haben. Der engagierte Winzer zählt zu den besten in der österreichischen Rotweinszene.
Beschreibung	Rubinrote Farbe, leuchtend im Glas. Das Bouquet ist ansprechend, intensiv und fruchtig, es duftet nach reifen roten Beeren, Kirschen, Cassis und einem Hauch Minze, deutliche Noten von dunkler Schokolade untermalen die Frucht. Am Gaumen ist er sehr saftig mit feinen mineralischen Tönen. Der Wein ist sehr gut ausgewogen und elegant mit festen Tanninen und langen Nachhall.
Empfehlung	Bei 16-18 Grad Celsius servieren. Passt sehr gut zu Speisen mit dunklem Fleisch, z.B. Rindersteak gebraten und zu geschmorten Gerichten, geschmorte Lammschulter mit mediterranen Kräutern und zum Wildgeflügel. Mittelkräftiger Käse passt genauso gut dazu. Optimale Trinkreife bis 2028.
Bewertung	92 Punkte James Suckling September 2019

Stand 06.02.21. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de