



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2020er Blaufränkisch Ungerberg AT-BIO-402*

Weingut Paul Achs Burgenland

Artikelnummer	755060-2020
Kartoninhalt (Fl.)	6
Ausbau	in Barriques, davon 10% neue
Alkohol	13,5 % vol.
Restzucker	1,1 g/l
Säure	5 g/l
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	2020
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	Kräftig, elegant, feine mineralische Note. Die Toplage Ungerberg neigt sich in SSW Richtung, dadurch heizt sich der Boden sehr gut auf und gibt dem spätreifen Blaufränkisch die perfekte Reife. Kalk im Boden sorgt für schöne Saftigkeit, die Eisenschicht im Unterboden für eine harmonische Mineralität.
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.
Bewertung	94 Punkte Falstaff

Stand 25.11.23. 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