



Out of the dark, Blaufränkisch

2022, 750 ml

Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

9870003120

Blaufränkisch/Lemberger

Alkoholgehalt: 13,0 %

Restsüße: 3 g/l

Gesamtsäure: 6,4 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Knusprige Kartoffel-Cannoli mit Schnittlauchcreme

(Gemüse & Vegetarisch)

Chili Con Carne im Brotlaib

(Fleisch)

Schinkenpastete mit rotem Weintraubengelee

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.04.2024

Info:

Die Reben stehen auf Kalk und Schiefer.

Vinifikation:

Die handgelesenen Trauben wurden nach einer Woche Schalenkontakt spontan in großen Holzfässern und Amphoren vergoren. Abgefüllt wurde unfiltriert ohne Zugabe von Schwefel.

Farbe:

Getrübtes Purpur mit Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Der 2022er Out of the Dark Blaufränkisch ist ein echter Verführer. Welch eine Lebendigkeit und Frische strömt hier aus dem Glas entgegen. Kleine rote Beeren sind genauso zugegen wie Sauerkirschen und süße Erdbeeren. Untermalts wird die Frucht von steiniger Mineralität und zarten Thymiannoten, sowie einem Hauch Marzipan. Ein wunderbarer Auftakt, der verlockend und reizvoll zum ersten Schluck einlädt.

Gaumen:

Dieser Blaufränkisch erfrischt auf ganzer Linie. Kein spürbares Tannin, eine belebende Fruchtfülle und Säure sowie ein feiner mineralischer Zug, der ihn schwerelos über den Gaumen gleiten lässt. Man möchte die Flasche einfach leertrinken, und richtig Spaß macht das in Kombination mit würziger und deftiger Küche. Ein wunderbarer Tropfen!
Am besten gekühlt aus großen Gläsern genießen.