



Blaufränkisch

2023, 750 ml

Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

9870004165

Blaufränkisch/Lemberger

Alkoholgehalt: 12,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 6.5 g/l

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Lammkoteletts mit Sardellenbutter (Lamm)

Ratatouille (vegetarisch)

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Püree (Rind)



Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 29.08.2025

Informationen zum Wein

Blaufränkisch, der nach der spontanen Maischegärung teils im gebrauchten Holzfass, teils im Stahltank ausgebaut wurde.

Farbe

leicht transparentes Rubinrot

Nase

Schon in der Nase wird klar, dass es sich hier um einen wahrhaft schnörkellosen, trinkfreudigen, fruchtbetonten *Blaufränkisch* handeln wird. Das ist dunkle Frucht pur, die an Blaubeeren, Brombeeren, Kirschen und Zwetschgen erinnert und wenn man es nicht besser wüsste, auch ein Cabernet Franc von der Loire aus der Abteilung *vin de soif* sein könnte.

Gaumen

Auch am Gaumen wird man diesen Eindruck nicht mehr los. Das ist *Glou Glou* im besten Sinne: saftig, rot- und dunkelbeerig, rau und rund zugleich, auf das Wesentliche reduziert mit einem Nachhall von feinster Kohlensäure und der Erkenntnis, dass es hier eigentlich eine Magnum bräuchte.