



Kekfrankos (Blaufränkisch)

Wassmann Winery

Blaufränkisch, in Deutschland als Lemberger nicht ohne Grund eher verrufen als bekannt, schmeckt in Ungarn gänzlich anders als im Burgenland, wo seine weltweite Renaissance durch Winzer wie Roland Velich, Uwe Schiefer und andere ihren Anfang nahm. Ungarn hat man in Historie und Gegenwart des Kekfrankos bis heute kaum auf dem Radar. In Villány, wo Susann Hanauer und Ralf Waßmann im äußersten Süden Ungarns der Rebsorte spannend eigenes Profil verleihen, findet sie ideale Bedingungen vor. Das Klima dort ist mild, Spätfröste eher die Ausnahme als die Regel, die Lehm- und Lößböden sind tiefgründig und so entstehen hier charaktervoll tanninreiche Rotweine intensiver Farbintensität mit exotischem Duft nach braunen Gewürzen, Kakao, Kirschen, Lorbeer und Wacholder, die über viele, viele Jahre ausgezeichnet reifen können. 2017 war ein klassisches Jahr. Sein Wein begeistert mit dunkler, blauer Beerenfrucht, in der sich auch vegetale Aromen tummeln, mit Anklängen an Wildkräuter und Tabakblätter, die für anregende Exotik sorgen. Im Mundgefühl aufregend saftig und frisch, die Gerbstoffe edel und samtig, eine kaum spürbare und doch präsente Säureader verleiht dem Wein enorme Länge und Mineralität am Gaumen. Der ideale Begleiter zu Wild, kräuterwürzigen Gemüsegerichten und hochwertig weichen Rohmilchkäse.

Alkohol: 13,3 Vol %

Trinkbar ab: Sofort

Optimale Reife: - 2032

Restzucker: 0,9 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Lehm & Ton

Besonderes: ungeschönt | unfiltriert |

Naturwein | Gesamt-SO₂: 18 mg/l

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam 10

pH-Wert: 3,65

0,75l

UVR17102



www.weinhalle.de