



Absalon Blaufränkisch - 2017

Qualität:	DAC
Region:	Burgenland - Neusiedlersee
Land:	Oesterreich
Rebsorte:	Blaufränkisch
Alkohol in vol. %:	14,50 vol. %
Restzucker:	1,70 g/l
Säure:	5,30 g/l
Ausbau:	Barrique
Allergene:	enthält Sulfite
Trinktemperatur:	16-18 °C

Beschreibung

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit feiner Kräuterwürze unterlegte schwarze Beerenfrucht, tabakig-balsamische Nuancen, etwas Nougat. Komplex, reife Zwetschgen, präsenste Tannine, dunkle Schokolade im Nachhall, gutes Entwicklungspotenzial.

Speiseempfehlung

Wild, Lamm und kräftige Fleischgerichte (z.B. Steaks), aber auch hervorragender Solist

Weingutbeschreibung

Handgemacht und einzigartig Unverwechselbare Weine, das ist das erklärte Ziel von Markus Schuller. Handgemacht und einzigartig sollen seine Weine sein, von der Natur geprägt, mit Ausdruck und Charakter! Böden aus Muschelkalk und Glimmerschiefer sowie das sonnige, pannonische Klima am Neusiedler See bilden die perfekte Basis für seine Rebstöcke. Die naturnahe Bewirtschaftung der Weingärten sorgt für ein intaktes und artenreiches Ökosystem. In Kombination mit strengster Selektion der Trauben und rigoroser Mengenbeschränkung entstehen Jahr für Jahr mineralische und finessenreiche Weine von höchster Qualität. Der Landes- und Salonsieg 2019 mit dem Blaufränkisch Absalon ist für Markus Schuller besonders wertvoll, gilt d ...