

WINE PASSPORT

Kékfrankos

Winery: Wassmann - Biodynamic wines from Villány



DETAILS		
Type of wine:	red wine	
Vintage:	2013	
Country - region:	Ungarn - Villány-Siklós	
Variety of vine:	Blaufränkisch / Nein	
Taste:	dry	
Bottle volume:	0.75 l	
Quality:	OEM (Oltalom alatt álló Eredetmegjelölés) DHC Vill	án
Alcohol in vol.%:	13,00 vol.%	
Residual sugar:	1,30 g/l	
Acid:	5,90 g/l	
Aged in:	Wooden barrel/Barrique	
Allergenes:	contains sulfites	

Awards

Silver PAR Wine Award International 2016

Weinbeschreibung

Nach der Handlese am 13. und 14. Oktober mit 102° Öchsle gärte die Maische einen Monat lang spontan im offenen Holz-Gärständer und auch der biologische Säureabbau erfolgte spontan. Reifung in alten ungarischen und französischen kleinen Barriquefässern für 14 Monate im traditionellen Erdkeller. Der Wein wurde dann ungeschönt auf Flaschen gezogen, nur minimal geschwefelt (Gesamtschwefel: 58 mg/l) und nach einer Flaschenreife von 3 Monaten auf den Markt gebracht.

Food recommendation

Wild, Rind, Lamm. (Darf gerne dekantiert werden).

Vinification

Nach der Handlese am 13. und 14. Oktober mit 102° Öchsle gärte die Maische einen Monat lang spontan und auch der biologische Säureabbau erfolgte spontan. Reifung in alten ungarischen und französischen kleinen Barriquefässern für 14 M ...

Winery description

Unser Motto lautet: WENIGER IST MEHR.* 2 Hektar Reben und 2 Menschen, die sie pflegen: Ralf Waßmann und Susann Hanauer.* Erstes biologisches und biodynamisches Weingut im donauschwäbisch geprägten Villány, dem bedeutendsten Rotweingebiet Ungarns, gegründet 1998.* Schwerpunkte: Die pannonische Rebsorte Kékfrankos (Blaufränkisch) und Cabernet Franc, der schon seit über 100 Jahren in Villány angebaut wird. Aufgrund des einzigartigen Terroirs ergibt er hier bemerkenswerte Weine, die ihresgleichen suchen.* A ...