



Höpler

## Blaufränkisch LEITHABERG<sup>DAC</sup> 2019

Ein Leithaberg DAC rot wird aus der Sorte Blaufränkisch – der meistangebauten Rotweinsorte der Region – gewonnen. Hier wird ein Weinstil geprägt, der so grazil, spannend und einzigartig ist, wie seine Herkunft selbst – die Region Leithaberg. Der Blaufränkisch unserer Region hat eine elegante mit kühlen Kräutern unterlegte mineralische Struktur, die fast burgundisch angehaucht ist. Dieser Wein reift hervorragend und bewahrt seine delikates Wesen auch im hohen Alter.

A Leithaberg DAC red can only be produced from the Blaufränkisch grape. It is the top red varietal of our region and to be labelled Leithaberg DAC it must reflect the unique characteristics that typify the region. A Blaufränkisch from our region on the Leithaberg has an elegant, mineral and cool herbaceous character. Further south in Mittelburgenland they are usually more sturdy and heavier in tannins. This wine ages well, it is delicate and as exciting as its unique origin.

### Weinbeschreibung

#### FARBE

Dunkles Rubinrot

#### NASE

Einladend fruchtig nach Brombeere und Heidelbeere

#### GAUMEN

Fein eingebundene Holznoten, feinfruchtiger Abgang, hervorragende Länge

#### SPEISEN

Besonders zu paniertem Fisch, Tafelspitz, Gans und Käse zu empfehlen

### Tasting Notes

#### COLOUR

Dark ruby red

#### NOSE

Inviting aromas of fruity blackberries and blueberries

#### PALATE

Spicy and elegant due to ageing oak. This wine has a lingering fruit driven finish

#### PAIRING

A perfect match to 'Tafelspitz' (boiled beef), goose and cheese



#### Technische Information

Verschluss: Drehverschluss  
Flasche: 0.75l  
Trinktemperatur: 16-18°C (60-64°F)  
Traubenernte: Okt 2019, Handlese  
Abfüllung: Juni 2021  
Ausbau: 14 Monate in gebrauchten Barriques

#### Analyse

Traubensorte: Blaufränkisch  
Gebiet: Burgenland  
Qualitätsstufe: Qualitätswein  
Restzucker: 1.4 g/l  
Säure: 5.6 g/l  
Alkohol: 13.5%

#### Technical Information

Bottle closure: Screw cap  
Bottle size: 0.75l  
Opt. drink temp: 16-18°C (60-64°F)  
Grape harvest: June 2019, harvested by hand  
Bottled: June 2021  
Vinification: 14 months in used oak barrels

#### Analysis

Grape variety: Blaufränkisch  
Appellation: Burgenland  
Classification: Quality wine  
Residual sugar: 1.4 g/l  
Acidity: 5.6 g/l  
Alcohol: 13.5%

### AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

#### 2015

**GOLD** Austrian Wine Challenge Vienna 2018  
**93+, 93 & 92 POINTS** A la Carte, 2017, 2019, 2020  
**GOLD** Mudis Vini

