



Höpler

Blaufränkisch 2022

Blaufränkisch ist nach dem Zweigelt die meistangebaute Rotweinsorte Österreichs und entwickelt am Leithaberg mit seinen kalkreichen Böden eine besonders elegante Ausprägung. Diese noble Sorte, die ihre Herkunft stets zum Ausdruck bringt, hat sich einen Platz im Rampenlicht neben dem berühmten österreichischen Grünen Veltliner verdient.

Blaufränkisch is the second most widely planted red grape in Austria and our region Burgenland is particularly famous for this grape variety. It is a noble and exciting grape which can express the origins where it is grown. We have a big soft spot for this variety and in time it will deservedly earn a place in the spotlight next to the famous Austrian Grüner Veltliner.

Weinbeschreibung

FARBE

Dunkles Rubinrot

NASE

Feine Beerenfrucht sowie reife Kirschnoten

GAUMEN

Saftig und lebendig mit samtiger Textur und eleganter Struktur

SPEISEN

Ein facettenreicher Speisenbegleiter, besonders gut zu Lamm, Gans und Schwein



Technische Information

Verschluss:	Drehverschluss
Flasche:	0.75l
Trinktemperatur:	16-18°C (60-64°F)
Traubenernte:	Okt 2022
Abfüllung:	März 2025
Ausbau:	Stahltank, 10% Holzanteil

Analyse

Traubensorte:	Blaufränkisch
Gebiet:	Burgenland
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Restzucker:	1.4 g/l
Säure:	5.0 g/l
Alkohol:	13.5%

AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

2021:

92 POINTS - A la Carte, Wine Guide, 2021
GOLD - Wild und Gansl Weine ÖGZ, 2021

Tasting Notes

COLOUR

Dark ruby red

NOSE

Aromas of blackberries and cherries

PALATE

Juicy and lively with a velvety texture and elegant structure

PAIRING

Anything roasted and meats with a little more fat - lamb, turkey, goose, pork belly, paneer!

Technical Information

Bottle closure:	Screw cap
Bottle size:	0.75l
Opt. drink temp:	16-18°C (60-64°F)
Grape harvest:	Oct 2022
Bottled:	March 2025
Vinification:	Steel tank, 10% oak

Analysis

Grape variety:	Blaufränkisch
Appellation:	Burgenland
Classification:	Quality wine
Residual sugar:	1.4 g/l
Acidity:	5.0 g/l
Alcohol:	13.5%

