

## **purbach „hoad“ 2016**



**100% blaufränkisch**

**trinktemperatur 16-18°C**

**ideale trinkreife von 2020-2036**

### **uwe schiefer:**

„von unseren weingärten in purbach am leithaberg. 1992 gepflanzt, 2013 von uns übernommen. herrlicher blick auf den neusiedlersee. kleine, lockerbeerige blaufränkisch-trauben. betörende weichselkirsch-aromatik, fast zitrusfrische in der nase, die sich auch am gaumen fortsetzt, großes fruchtspiel zwischen johannisbeeren und zwetschgen, sehr saftig mit knackiger, doch präserter säure, unglaublich viel mineralität und tolle länge, die einfach nach gutem essen schreit - am besten zu wildgeflügel jeglicher art....!“

### **weingarten**

- 🍷 purbach – leithaberg
- 🍷 0,45 ha – 5000 reben/ha
- 🍷 sandiger lehm, glimmerschiefer, muschelkalk
- 🍷 durchschnittlich 36 jahre alte weingärten
- 🍷 biologisch organisch (ohne zertifizierung),  
eigenkompost, keine insektizide, keine herbizide
- 🍷 handernte am 7. oktober

### **keller**

- 🍷 spontangärung, keine enzyme, keine aufbesserung,  
keine mostbehandlung, 19 tage alkoholische gärung in  
offenen bottichen, max. 28°temp., nat. malolaktik
- 🍷 ausbau: 34 monate in gebrauchten, großen holzfässern
- 🍷 ohne schönung und filtration auf die flasche gefüllt
- 🍷 alkohol: 13%, säure: 7,0g/l, restzucker: 1,0g/l