

12

Blauburger PUR

Rote Linie

Für den Blauburger PUR wurde sehr reifes und gesundes Traubenmaterial verarbeitet und im großen Holzfass langsam gereift. Der Weingarten steht auf der Riede Hiesberg, einem Tonboden mit sehr steinigem Untergrund (Feldspat, Quarz und Glimmerschiefer) an der nördlichen Grenze des Kamptals auf ca. 400m Seehöhe. Das Klima dort ist schon sehr von den kalten Luftströmungen aus dem Waldviertel beeinflusst. Dies führt zu sehr fruchtbetonten Weinen.

Der Name PUR bedeutet, dass der Wein ohne jeglichen Zusatz von Schwefel hergestellt wurde. Gesundes Traubenmaterial und die spürbare Mineralik vom Urgestein sind dafür wichtige Voraussetzungen.

Der Blauburger PUR ist ein fruchtiger, sehr dichter Rotwein mit sanften Tanninen und langem Abgang - ein Wein mit viel Lagerpotential. Empfehlen würden wir den Wein zum Essen; er passt z.B. hervorragend zu Wildgerichten oder einem saftigen Steak.



Reife: 19,5° KMW
Riede: Hiesberg
Boden: Ton auf steinigem Untergrund

Alk.: 13,5 % vol
Restzucker: 0,9g/l
Säure: 5,1 g/l
Gesamtschwefel: 19 mg/l

Serviertemperatur: 16°-19° C

Lagerfähigkeit: mind. bis 2022