



## Bauer-Pöttl, Blaufränkisch Horitschon

Mittelburgenland DAC 2014

Eine Entdeckung voller Eleganz und Finesse aus dem Mittelburgenland, der Hochburg für Blaufränkisch.

**Artikelnummer** 2808.14  
**Weingut** Weinhof Bauer-Pöttl  
**Region** Burgenland  
**Jahrgang** 2014

**Degustationsnotiz**  
Leuchtendes Kirschlor; im Bukett Weichselkirschen und schwarze Oliven, Noten von Thymian und Mokka; weicher Auftakt, aromatisch, harmonisch und saftig am Gaumen; schöne Eleganz im Abgang

*Emil Hauser, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Blaufränkisch (100%)

**Speisenvorschläge**  
Rindsrouladen gefüllt mit Dörripflaumen, luftgetrocknetem Schinken und Salbei in leichter Rotweinsosse mit zarter Bitterschokoladennote, Als Beilage Sauerrahmspätzle, Pilz- und Wildgerichte

**Lagern**  
Bis mindestens 2019 lagerfähig

**Genusstipp**  
Optimaler Genuss bei 16-18 °C

**Verschluss**  
Naturkork

**Vegan**  
ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Analysedaten**

Alkohol	12.5%
Freie SO2	4 mg/l
Gesamte SO2	23 mg/l
Flüchtige Säure	0.65 g/l
Gesamtsäure	5.6 g/l
pH-Wert	3.54
Restzucker	0.0 g/l
Analysedatum	30.09.2016

### Gesetzliche Angaben

Biozertifikat:  
Herkunft: AT  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/2808.14](http://www.delinat.com/2808.14)