



Weinbeschreibung

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 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.

Wein Typ:	Stillwein, rot, trocken
Alkohol:	12.5%
Gesamtschwefel:	26mg
Restzucker:	2.29g/l
Säure:	5.6g/l
Zertifikate:	biologisch, demeter
Allergene:	Sulfite
Trinktemperatur:	12 - 14 °C
Lagerpotential:	mittel (9 Jahre)
Optimales Trinkjahr:	2020 - 2025

Weinberg

Herkunft:	Österreich, Kamptal
Qualitätsstufe:	Bio-Wein aus Österreich
Lagentyp:	Plateau
Rebsorte:	Blauburger 100 %
Rebstockalter:	15 - 15 Jahre
Pflanzdichte:	3500 Pflanzen/Hektar
Rebsortenertrag:	2000 - 2500 Liter/Hektar
Meeresspiegel:	330 m
Boden:	Lehm(viel), Gföhler Gneis(mittel), Glimmerschiefer(wenig)

Ernte und Ausbau

Ernteart:	handgelesen
Traubensortierung:	manuell
Erntezeitpunkt:	-
Biologischer Säureabbau:	ja
Mazeration:	Traubenstruktur: gerebelt
Saftextraktion:	ja, 10%

Maischegärung:	Behälter:	Gärbottich
	Typ:	gerebelt
	Zeit:	6 Woche(n)
Maischegärung:	Typ:	gequetscht
	Kämme:	0%
Gärung:	spontan	
Gärverfahren:	Typ:	händisch unterstossen
	Menge:	1 Tag(e)
Filter:	unfiltriert	
Ausbau:		großes Holzfass
Abfüllung:	Ende/September 2017	
	Verschluss:	Naturkork

Kontakte

Weingut Hager Doris und Matthias

Weinstraße 45 | 3562 | Mollands | Österreich

wein@hagermatthias.at | www.hagermatthias.at

Weingut Hager Doris und Matthias / Blauburger PUR Bio-Wein aus Österreich, 2016