

# BLAUBURGER SEPP 2020

## VINIFIKATION

Gerebelt, 22 Tage bei 25 Grad Celsius temperiert auf der Maische im Bottich vergoren, in pneumatischer Presse abgepresst, 24 Monate gereift in transilvanischen Barriquefässern.

## DEGUSTATION

In tiefem Rot präsentiert sich dieser Wein und offenbart in der Nase die verlockenden Aromen dunkler Früchte, darunter Brombeeren und Schwarzkirschen. Am Gaumen präsentiert er sich vollmundig mit einem mittleren Körper und einem moderaten Säuregehalt. Der Auftakt begeistert mit einem angenehmen Hauch von dunkler Schokolade und Gewürzen. Ein Wein, der mit seiner ausgewogenen Struktur und den facettenreichen Aromen einen bleibenden Eindruck hinterlässt.

<b>Herkunft:</b>	Burgenland
<b>Rebsorte:</b>	Blauburger
<b>Kategorie:</b>	Wein aus Österreich
<b>Auszeichnungen:</b>	Berliner Gold 2023
<b>Riede:</b>	Hochberg
<b>Boden:</b>	Lehm & Löss
<b>Alkohol:</b>	12,0 % vol.
<b>Säure:</b>	6,3 g/l
<b>Restzucker:</b>	4,8 g/l - trocken
<b>Potenzial:</b>	2023 - 2035
<b>Serviervorschlag:</b>	Servieren bei 8 - 10°C
<b>Enthält:</b>	O - Sulfite
<b>EAN Flasche:</b>	91 8000 5000 197
<b>EAN Karton:</b>	391 8000 50000 000112

