

BLAUFRÄNKISCH AM TURM 2016

QBA Trocken • 750 ml • Best-Nr. 1625

REBEN

Jüngere Reben, gepflanzt 2008 bis 2014

LAGE

Nierstein Pettenthal, Nierstein Ölberg und Nierstein 10Morgen

AUSBAU

Spontan auf der Maische in offenen franz. Holz-Cuves vergoren, 18 Monate in zu 1/3 neuen, zu 2/3 alten Pièces (228l Holzfässer aus dem Burgund), unfiltrierte Abfüllung

BOUQUET

Kirsche, Brombeeren, Gewürze

MUNDGEFÜHL

Saftig Dicht mit viel Frucht und Struktur

ALKOHOL

12,5% Vol

ANALYSE

0,6g/l Restzucker, 5,1g/l Säure

EMPFEHLUNG

Hochwertiges Steak (Rostbeef/Strip Loin) mit Sauce Bernaise

DIESER WEIN IST EIN ENORM SAFTIGES ERLEBNIS

Der Niersteiner Wartturm thront als Wahrzeichen über den Niersteiner Weinbergen. Die Weinberge für unseren Blaufränkisch am Turm „sehen“ alle den Wartturm und stehen auf Rotem Schiefer. Dieser Wein ist die Visitenkarte für unsere Blaufränkische. Er zeigt wunderschön die vom Schiefer stammende rote, samtige Frucht und verbindet es mit viel Saft und Kraft.

Die Weinberge für diesen Wein sind zwischen 2008 und 2014 mit österreichischen Selektionen aus alten Mutterweingärten gepflanzt. Diese unterschiedlichen Genetiken zeigen im Weinberg ein heiteres Bild der Vielfalt, da hier im Gegenteil zu den in Deutschland gebräuchlichen Klonen die Trauben durch Unterschiedlichkeit an sich schon sehr viel Komplexität in den Wein bringen. Große Trauben, folgen auf kleine, dicke Trauben auf Dünne; wir entdecken jedes Jahr starke Verieselung an einigen Stöcken aber auch regelmäßig vollen Fruchtansatz, also das ganze Spektrum.

Wir haben den Blaufränkisch am Turm vornehmlich aus dem Niersteiner Ölberg selektioniert, wo sehr kirschfruchtige und zugänglich charmante Blaufränkisch wachsen. So ist dieser Wein direkt zu genießen ohne lange Reifezeit in der Flasche.

Die Trauben wurden vollständig entrappt, leicht angequetscht und anschließend in geschlossenen Edelstahltanks auf der Maische vergoren. Nach ca. 21-23 Tagen wurde die Maische abgepresst und der junge Wein in 228l Fässer aus dem Burgund gelegt, ca. 1/3 neu. Dort reifte er die ersten 12 Monate bevor er weitere 6 Monate in Stückfässern (1300l) lagerte. Der Wein ist unfiltriert abgefüllt.

In der Nase intensive Kirschfrucht verwoben mit Gewürzen, Nelken, ein Hauch über dem Grill geröstetes Baguette, am Gaumen sehr rund mit saftiger Kirschfrucht, reich an Extrakt, zeigt sich konzentrierter als 2015 mit animierendem Abgang.

