

## BLAUFRÄNKISCH NIERSTEIN 2014

QBA trocken • 750 ml • Best-Nr. 1425

### REBEN

Jüngere Reben, gepflanzt 2008 bis 2011

### LAGE

Nierstein Pettenthal und Nierstein Ölberg

### 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

Dunkle Früchte, Brombeeren, Kräuter, Mineralität

### MUNDGEFÜHL

Dicht mit Balance und langem Nachhall

### ALKOHOL

13% Vol

### ANALYSE

0,6 g/l Restzucker, 5,9 g/l Säure

### EMPFEHLUNG

Der beste deutsche Rotwein zum perfekten Steak (Roastbeef/Strip Loin)

## BLAUFRÄNKISCH AUF ROTSCHIEFER

*Auf den warmen Schieferböden in Nierstein entstehen aus dem Blaufränkisch ungemein konzentrierte spannende Rotweine. Es ist uns ein ganz besonderes Anliegen, den Nierstein Blaufränkisch mit viel Potential und Ausdruck zu versehen.*

Er springt förmlich aus dem Glas und verzaubert mit seinem eigenständigen Duft, geprägt von den Schieferböden, aufgeladen mit Gewürznoten, dunklen Früchten und einem verführerischen Charme. Am Gaumen ist er trotz seiner Kraft stets balanciert und ausgewogen, zeigt ein reifes Tannin und präsentiert eine tolle Länge. Ein seriöser Rotwein im internationalen Kontext, der von den Schieferböden in Nierstein erzählt und seinem großen Bruder „Rothe Bach“ höchstens in Feinheit und Finesse etwas nachsteht, aber nicht in Punkto Kraft und Dichte.

Blaufränkisch und Lemberger werden als eine Rebsorte betrachtet, doch im Gegensatz zu den Lemberger Klonen in Württemberg, die auf eine einzige Genetik reduziert wurden, greifen wir auf alte Populationen aus besonderen Weingärten in Österreich mit einer ursprünglicher Genetik-Vielfalt

zurück, die aus hunderten verschiedenen Blaufränkisch Individuen bestehen. Mit diesem reichen Repertoire ausgestattet, kann der Blaufränkisch authentisch zeigen, wo er wächst. Er spiegelt unsere besonderen und warmen Weinberge wunderbar wieder und zaubert so einen überzeugenden Unterschied ins Glas.

Der Name Blaufränkisch geht auf eine Anekdote aus dem 18. Jahrhundert zurück. Um seine Feldzüge zu finanzieren, bezahlte Napoleon die Truppen zu dieser Zeit mit „roten“ Francs, wobei die offizielle Währung in Frankreich „blaue“ Francs waren. Schnell wurde klar, dass die Blauen Francs mehr Wert waren, als die Roten.

Während einem ihrer Feldzüge durch Ungarn, hatte es ein spezieller Rotwein den Franzosen besonders angetan, er erinnerte sie an Zuhause. Die ungarischen Winzer begriffen schnell und wussten über die zwei verschiedenen Währungen Bescheid. Also verkauften sie den beliebten Wein nur für blaue Francs, da die roten Francs viel weniger Wert waren. So entstand der Name „Kékfrankos“ (blau = kék, Francs = Frank), zu Deutsch Blaufränkisch.

