



## 2021 Blaufränkisch Heideboden

Burgenland, Paul Achs (Bio)

Mit der Finesse zweier Terroirs

### **Beschreibung:**

Ein Teil des Lesegutes kommt von einem süd-östlich von Gols gelegenen Gebiet, nahe dem Neusiedler See: dem Heideboden. Er ist geprägt von warmen und trockenen Böden, die ihm Fülle und eine warme Textur verleihen. Der andere Teil des Ertrages kommt aus dem kühleren Hügelland mit Böden aus Kies und Vulkangestein, die dem Wein die Frische und die elegante Frucht bringen. Vergoren wird er im Stahltank und zur Reifung kommt er dann 12 Monate in gebrauchte Barriques.

### **Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Österreich
<b>Region:</b>	Burgenland
<b>Produzent:</b>	Paul Achs
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Blaufränkisch (Lemberger)
<b>Artikelnummer:</b>	1258221

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Blaifränkisch Heideboden**

Burgenland  
Paul Achs (Bio)

**Herkunft:** Österreich  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** 100% Blaifränkisch (Lemberger)  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006  
**Ausbau:** im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 12.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.