

2018 Blaufränkisch Rappbühl

Utiger
150cl (1er-Karton)

Degustationsnotiz

Marcio Hamann: Auch der 2018er ist gewohnt würzig, dunkelbeerig und animierend herb im Bouquet, zeigt nebst schwarzen Kirschen und Brombeeren auch etwas Bitterschokolade und Lorbeer. Wunderbar straff im Mund mit griffigem Tannin und animierender Säure, die mittelkräftige und saftige Struktur wird aromatisch von Sauerkirschen, Zwetschgen und nussigen Nuancen unterlegt. Im langen Abgang zupackend und feinwürzig, bleibt aber stets frisch mit noblem Spannungsbogen. Braucht aktuell noch etwas Kellerruhe, um sein ganzes Potenzial zu entfalten. Wer die Geduld aufbringt, wird mit einem ausgezeichneten Blaufränkisch belohnt.

Vegan

Typ: Rotwein

Land: Österreich

Region: Burgenland

Genussreife: Jetzt - 2036

Alkoholgehalt: 13.5% Vol.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: Blaufränkisch

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 19

Produzenten-Informationen

Markus Utiger, ein gut befreundeter Schweizer Sommelier und Weinakademiker, keltert im Burgenland höchst erfolgreich einen Blaufränkisch. Der Utiger aus der Lage Rappbühl ist ein rares Nischenprodukt von allerhöchster Qualität. Markus ist mit dem berühmten Weingut Pöckl sehr gut befreundet, somit konnte er einige Rebzeilen pachten und seinen Blaufränkisch im Keller von Pöckl ausbauen. Natürlich überlässt er nichts dem Zufall. Jetzt ist erst der 2009er verfügbar. Wo andere Weinmacher also schon den 2011er verkaufen, ruht sein 2010er noch im Keller. Die Mengen sind leider verschwindend klein, wir haben gerade mal 90 Flaschen bekommen. Doch die Qualität ist überragend. Bei einer Blinddegustation in Österreich, neben berühmten und angesagten Blaufränkisch aus dem ganzen Land, überraschte er alle, indem er von den anwesenden Verkostern auf den ersten Platz gehievt wurde. Markus und uns freut das natürlich enorm, denn das ist der Beweis von konsequenter und kompromissloser Arbeit im Rebberg und im Keller.