



2022 Blaufränkisch Rappbühl

Utiger

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Noch etwas verschlossen, öffnet sich nach Belüftung. Sehr komplexer Auftakt, viel Frische und Tiefe. Aromen von roten und schwarzen Beeren, Kirschen, Brombeeren, dazu leichte Cassisnoten. Anflüge von Tabak und Sandelholz, Veilchennote mit mineralischer Würze, Lakritze mit etwas schwarzem Pfeffer. Toll integriertes Barrique, wirkt edel und harmonisch. Am Gaumen überzeugt er mit seidigen Tanninen und guter Säure. Der Rappbühl zeigt sich elegant mit Spannung und Länge. Noch etwas verschlossene Aromatik, Brombeeren mit Lakritze und wilden Kirschen. Er endet anhaltend mit deutlicher Mineralität. Ein Blaufränkisch von Weltklasse, der sich mit den Besten aus ganz Österreich messen kann. (pt)

 **Vegan**

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Österreich

 **Region:** Burgenland

 **Genussreife:** Jetzt

 **Alkoholgehalt:** 13% Vol.

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** Blaufränkisch

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Vino Vario:** 19