



## 2019 Blaufränkisch Rappbühl

**Utiger**

300cl (1er-Holzkiste)

### Degustationsnotiz

Funkelndes Rubinviolett. Noch sehr jugendlich, öffnet sich nach Belüftung. Sehr finessenreicher Auftakt, viel Frische und aromatische Tiefe. Aromen von roten und schwarzen Beeren, Kirschen, Brombeeren und leichte Cassisnoten. Dazu subtile Noten von Tabak und Sandelholz, traumhafte Veilchennote, Wiesenkräuter mit mineralischer Würze. Perfekt integrierter Holzeinsatz, leicht rauchig, wirkt edel und harmonisch. Am Gaumen überzeugt er mit feinkörnigen Tanninen und gut stützender Säure. Der Rappbühl zeigt sich elegant, komplex mit Spannung und Länge. Noch etwas verschlossene Aromatik, Brombeeren mit Lakritze und Weichselkirschen. Er endet anhaltend, kräftig mit markanter, steiniger Mineralität. Ein Blaufränkisch von Weltklasse, der sich mit den Besten aus ganz Österreich messen kann. Danke, Markus, für diesen einzigartigen Wein! (pt)

 **Vegan**

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Österreich

 **Region:** Burgenland

 **Genussreife:** Jetzt

 **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.