



Utiger

2019

Blaufränkisch Rappbühl
37.5cl (6er-Karton)

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)

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Österreich

 **Region:** Burgenland

 **Genussreife:** Jetzt

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** Blaufränkisch

 **Vino Vario:** 19+