

Bezeichnung / Name:	Blaufränkisch wie damals / <i>Blaufränkisch as then</i>
Sorte / variety:	Blaufränkisch (100%)
Jahrgang /vintage:	2017
Ried / vineyards:	Kräften
Bodentyp /type of soil:	Kalkhaltiger Tschernosem / <i>chalky tschernosem</i>
Alter der Rebstöcke / age:	17 Jahre / <i>17 years old</i>
Ertrag / amount:	1,0 kg / Stock ; <i>1,0 kg /vine</i>
Ernte / harvest:	06. Oktober 2017 / <i>6th october 2017</i>
Maischestandzeit / skin contact:	23 Tage / <i>23 days</i>
Flaschenfüllung / bottling:	31.10.2018
Alkohol / alcohol:	13,9 %vol.
Säure / acidity:	5,6 ‰
Restzucker / residual sugar:	1,1 g/L
Ausbau / cellar handling:	Handgelesen in kleine Kisten, gerebelt und Fußgestampft; im offenen Gärbottich spontan vergoren. Nach dem biologischen Säureabbau Lagerung in einem Barrique aus Ybbstaler Eiche für 12 Monate im Sandsteingewölbekeller der im Jahre 1750 errichtet wurde / <i>harvested by hands, destemmed and fermented in an open fermentor; after the malolactic fermentation stored in big ybbstal oak barrel for 12 months;</i>
Beschreibung /description:	Blaufränkisch mit floraler, mineralischer Eleganz / <i>Blaufränkisch with floral and mineralic elegance</i>
Speiseempfehlung / comparing food :	Angeblich soll gegessen werden, was auf den Tisch kommt und beim Wein soll man nach eigenem Belieben wählen. Sollten die beiden Partner nicht zusammen passen, dann bitte Speise und Wein, getrennt voneinander genießen. / <i>eat what you want and drink what you like.</i>
Gedanken der Winzerin zum Charakter des Weines / my thoughts :	„Wenn es eine Zeitmaschine gäbe und ich in der Zeit um 150 Jahre zurückreisen würde, könnte ich meinen Beruf ausüben? Welche Bedingungen würde ich vorfinden? Wie wurde Wein damals gemacht und wie hat Wein damals wohl geschmeckt? Der Blaufränkisch – wie damals ist die kost-bare Antwort auf diese Fragen. Reduzierte Konzentration auf das Wesentliche. Von Hand gelesene Traubenselektion, zum Teil entrappt, Fußgestampft, spontan vergoren, geschaufelt oder mit der Erdanziehungskraft übers Gefälle befördert. Im Holzfaß 1 Jahr gereift, unfiltriert in Flaschen gefüllt, die wiederum in ruhiger Kelleratmosphäre reifen durften. Das von meinem Onkel, im Buchdruck erstellte Büttenpapieretikett wird händisch mit Leim geklebt, die Flasche danach versiegelt und gewickelt. Jede einzelne Flasche ist mit einer Nummer der limitierten Auflage von 300 Flaschen versehen. Jede Flasche ist ein einzigartiges Unikat und Zeugnis ehrlicher Handwerkskunst. <i>If there were time machines and I could travel back in time about 150 years, could I practice my job? Which conditions would I find? How would wine have been made and how would it have tasted? The Blaufränkisch – ‘as then’, is the most likely answer to these questions. Manually harvested grapes partly destemmed, trampled by foot, spontaneously fermented, shovelled or with gravity transported downhill. In large oak barrels matured for 1 year, unfiltered and filled into bottles and then in a quiet cellar atmosphere allowed to mature. Then, from my uncle, handmade paper labels, developed with a letterpress, stuck on with glue, with each bottle sealed and individually wrapped. Every single bottle is tagged with a number from the limited edition of 300 bottles. Every bottle is one of a kind and the result of pure craftsmanship.</i>
Verschluss Sache / closure :	Naturkork sorgfältig manuell sortiert vom Korkproduzenten unseres Vertrauens aus Portugal www.z-cork.pt



LIMITIERT AUF 300 Flaschen pro Jahr

Winzerin Birgit Wiederstein

Weinbergweg 1 * 2464 Göttlesbrunn * Austria * Carnuntum www.wiederstein.at winzerin@wiederstein.at

