



SAUTER
WIJNEN



Iby Blaufränkisch - Classic 2022 Burgenland

Kleur

Diep paarsrood, een modelkleur voor een Blaufränkisch van deze leeftijd.

Neus

De neus is zeer overtuigend: letterlijk barstensvol fruit! Denk aan gekneusde blauwe bessen, gitzwarte bramen, donkere cassistonen en de rijpste denkbare pruimen. Echt een mand vol vruchten! Het hout, voor zover het waarneembaar is (zo'n grote foeder laat de wijn weliswaar ademen tijdens de vergisting, maar heeft zeer beperkte invloed op de smaak), is prachtig geïntegreerd en dient louter ter ondersteuning van het fruit.

Smaak

Supersappige aanzet en een zeer aangename confrontatie met wederom een ferme dosis rood en zwart fruit. Heerlijke zuurgraad: niet gering, maar o zo goed passend bij dit type wijn. Ze houden de wijn vief en elegant. En dan de tannines, die zijn van het ouderwets krokante soort! Wel eens (stiekem) een rijpe druif in een wijngaard geplukt? Welnu, dat was direct onze associatie tijdens het proeven van deze wijn. Krokant, krakend, even drogend, maar direct daarna die joviale sappigheid... Verrukkelijk!

Bodem

De wijngaarden van de Iby's liggen in en rondom Horitschon (Burgenland). De druiven voor deze cuvée Classic komen van de jonge stokken (3 – 20 jaar) van de percelen Dürrau, Hochäcker, Gfanger en Kirchholz. De hoogte van de wijngaarden varieert van 200 tot 270 meter boven zeeniveau.

Vinificatie

Na de handmatige oogst volgt de inweking van de schillen. De vergisting komt spontaan op gang door wilde, druifeigen gisten. Na vergisting rijpt de wijn nog zo'n 12 maanden op grote foeders.

Culinair

Gun de wijn een klein half uurtje tijd in de koeling, dat komt de verteerbaarheid en inzetbaarheid alleen maar ten goede. Schenk 'm bij paté en gevogelte of als begeleider van een schotel "Brettl-Jause" zoals je dat in Oostenrijk in menig restaurant op de kaart ziet staan. Vooruit, een bordje charcuterie zal ook goed gaan!

Druif/Druiven

100% Blaufränkisch.

Bruikbaar

2024

Houdbaar

2030

Alcohol percentage

13,0%

Inhoud

0,75