



WEINGUT
HANS IGLER
A-7301 DEUTSCHKREUTZ



Wein- informationen

WISSENSWERTES
DIREKT VON DEN
KELLERMEISTERN



Blaufränkisch 2010 Ried Hochberg

MITTELBURGENLAND DAC

GESAMTALKOHOL:

alc. 13,5 %vol.

WEINSÄURE:

5,6 ‰

RESTZUCKER:

1,2 g

KMW:

20,5 °

REBSORTEN:

100 % Blaufränkisch

ALTER DER REBSTÖCKE:

11–26 Jahre

ERTRAG JE HEKTAR:

40–45 hl

RIEDE:

Hochberg, gehört zur Großlage „Altes Weingebirge“, mit einer Steigung von 190 auf 240 m Seehöhe die steilste Lage in Deutschkreutz

BODEN:

Süd-West-Lage, oberer Teil mittelschwerer Lehm-Tonboden, mäßiger Kalkanteil, am Hang leichte Sandplatten, gute Wasserspeicherfähigkeit, beste Bedingungen für perfekte physiologische Reife

GÄRUNG:

Stahltank bei ca. 28–30 °C, Maischestandzeit 10 Tage

AUSBAU:

15 Monate in teilweise großen Holzfässern, teilweise in mehrjährigen Barriques



„Dieser Blaufränkisch Hochberg präsentiert sich mit mittlerem Rubingranat und violetten Reflexen. Ein angenehmes Kirschenkonfit, zarte Dörrobstnuancen und Orangenesten klingen an. Mittlere Komplexität, rotbeerige Frucht nuances, gutes Tannin, schokoladiger Touch im Abgang. Der Wein bietet ein unkompliziertes Trinkvergnügen.“

Waltraud Clemens Wolfgang Reisner-Igler

Waltraud, Clemens und Wolfgang Reisner-Igler



WEINGUT HANS IGLER

LANGEGASSE 49

A-7301 DEUTSCHKREUTZ

T: +43 (0) 2613 / 80 365

F: +43 (0) 2613 / 80 365-7

E: INFO@WEINGUT-IGLER.AT

WWW.WEINGUT-IGLER.AT