

---

## Blaufränkisch

---

Dieser Blaufränkisch von Leo Hillinger aus der Flasche mit dem blauen Band stammt aus dem Neusiedlersee Gebiet wird biologisch angebaut.

---



<b>Aroma</b>	Brombeeren, Heidelbeeren, Zimtnelke
<b>Trinktemperatur</b>	12-14°C
<b>Alkoholgehalt</b>	13%
<b>Bio / Vegan</b>	BIO
<b>Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Hersteller</b>	Leo Hillinger GmbH, Hill 1, 7093 Jois, Österreich
<b>Boden</b>	Löss, Schwarzerde
<b>Ausbau</b>	Edelstahl, Holzfass
<b>Qualität</b>	Qualitätswein
<b>Restzucker</b>	3,9
<b>Säure</b>	5,3
<b>Lagerfähig</b>	2-4 Jahre
<b>Passt zu</b>	Fleischgerichte, Hauer Jause, rustikale Speisen und Pasta Gerichte
<b>Verschluss</b>	Schraubverschluss
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Jahrgang</b>	2022
<b>Gebiet</b>	Neusiedlersee
<b>Region</b>	Burgenland
<b>Rebsorten</b>	Blaufränkisch

---

<b>Sorte</b>	Rotwein
<b>Land</b>	Österreich
<b>Weinstil</b>	Elegant-harmonisch