



BLAUFRÄNKISCH RHODOLITH

RHODOLITH bedeutet "Rotgestein". Dieses Gestein ist genau dort zu finden, wo die Stöcke dieses Weines ihre Wurzeln in die Erde graben. Die Vorkommen des Rotgesteins sind auf starke Rotalgenvorkommen im Binnenmeer zurückzuführen, das vor Millionen von Jahren unsere Rotweinalagen umspült hat. Der RHODOLITH ist unser erster reinsortig, im Barrique ausgebauter Blaufränkisch. Sein Wesen widerspiegelt das Klima und die Menschen unserer Region: Gefestigt steht er da. Mit seiner Frucht und verführt er seine GenießerInnen ganz nebenbei in unsere Rieden. Er lässt sie auf alte Kirschbäume kraxeln und reife Beerenhecken abgrasen. Der RHODOLITH ist ein Wein zum Anlehnen - eben ein richtiger Blaufränkisch!

BLAUFRÄNKISCH RHODOLITH 2011

Sorten: Blaufränkisch
Beschreibung: Brombeeren, Eukalyptus, Veilchen; Kirsche und Heidelbeere, absolut sortentypisch
Serviertemperatur: 17°C
Essen: saftige Braten, Lamm
Ernte: Selektionierte und sortenspezifische Handlese Anfang Oktober
Verarbeitung: 10 Tage offene Vergärung bei 31°C; biologischer Säureabbau, Ausbau gebrauchten, kleinen Holzfässern, 14 Monate
Analyse: Alkohol: Vol14%, Restzucker: 1,0g/l, Säure: 6,1 ‰
Abfüllung: 22.11.2012

BLAUFRÄNKISCH RHODOLITH 2010

Sorten: Blaufränkisch
Beschreibung: Intensiv nach vollreifen Wildkirschen & Brombeeren, Vanille, zarter Eukalyptus
Serviertemperatur: 17°C
Essen: saftige Braten, Lamm
Ernte: Selektionierte und sortenspezifische Handlese Anfang Oktober
Verarbeitung: 10 Tage offene Vergärung bei 31°C; biologischer Säureabbau, Ausbau gebrauchten, kleinen Holzfässern, 14 Monate
Analyse: Alkohol: Vol13,1%, Restzucker: 1,0g/l, Säure: 5,4‰
Abfüllung: 22.11.2011
Referenzen: **VINARIA Verkostung Rotweine unter €12,00: unter den Top-Ten österreichweit**



BLAUFRÄNKISCH RHODOLITH 2009

Sorten:	Blaufränkisch
Beschreibung:	Dunkles Kirschtrot, Kräuter- und Sauerkirschkonfit, Veilchen, Brombeere, Kirsch massive Frucht in Verbindung mit kraftvollen Tannin, ein anspruchsvolles Trinkvergnügen
Serviertemperatur:	17°C
Essen:	saftige Braten, Lamm
Ernte:	Selektionierte und sortenspezifische Handlese Anfang Oktober
Verarbeitung:	10 Tage offene Vergärung bei 31°C; biologischer Säureabbau, Ausbau gebrauchten, kleinen Holzfässern, 14 Monate
Analyse:	Alkohol: 14,0 Vol%, Restzucker: 1,1g/l, Säure: 5,9‰
Abfüllung:	26.11.2010
Referenzen:	VINARIA Verkostung Rotweine unter €12: 2. Platz österreichweit

BLAUFRÄNKISCH RHODOLITH 2008

Sorten:	Blaufränkisch
Beschreibung:	Dunkles Kirschtrot, Granatapfel, Kräuter- und Sauerkirschkonfit, würziges Wildkirschspiel, Brombeere, massive Frucht in Verbindung mit kraftvollen Tannin, ein anspruchsvolles Trinkvergnügen
Serviertemperatur:	17°C
Essen:	saftige Braten, Hase, Kaninchen, Fasan
Ernte:	Selektionierte und sortenspezifische Handlese Anfang Oktober
Verarbeitung:	10 Tage offene Vergärung bei 31°C; biologischer Säureabbau, Ausbau gebrauchten, kleinen Holzfässern, 14 Monate
Analyse:	Alkohol: 13,3 Vol%, Restzucker: 2,1g/l, Säure: 5,8‰
Abfüllung:	25.11.2009

BLAUFRÄNKISCH RHODOLITH 2007

Sorten:	Blaufränkisch
Beschreibung:	Dunkles Kirschtrot. Kirsch, Granatapfel, Hibiskus und Sauerkirschkonfit, sehr lebendig, lebendiger Säurestruktur, Orange mit ausgewogener Tanninstruktur
Serviertemperatur:	17°C
Essen:	saftige Braten, Hase, Kaninchen, Fasan
Ernte:	Selektionierte und sortenspezifische Handlese
Verarbeitung:	10 Tage offene Vergärung bei 31°C; biologischer Säureabbau, Ausbau in gebrauchten, kleinen Holzfässern, 14 Monate
Analyse:	Alkohol: 13,8 Vol%, Restzucker: 1,5g/l, Säure: 7,4‰
Abfüllung:	25.11.2008
Referenzen:	VINARIA: 17,2 Punkte - Österreichischer Siegerwein „Rotwein 2007 bis 12 Euro“



BLAUFRÄNKISCH RHODOLITH 2006

- Sorten: Blaufränkisch
- Beschreibung: Gebündelt, sehr dicht und konturiert, Brombeere, dunkler Nougat, Pfingstrosen, Marzipan, ausgereifter Stil; massive Frucht in Verbindung mit kraftvollen Tannin, sehr fleischig und ansprechend, guter Holzeinsatz, viel Substanz, knochig und transparent, tolle Länge, hat Potenzial.
- Serviertemperatur: 17°C
- Essen: saftige Braten, Hase, Kaninchen, Fasan
- Ernte: Selektionierte und sortenspezifische Handlese
- Verarbeitung: 10 Tage offene Vergärung bei 31°C; biologischer Säureabbau, Ausbau gebrauchten, kleinen Holzfässern, 14 Monate
- Analyse: Alkohol: 13,6 Vol%, Restzucker: 1,4g/l, Säure: 6,0‰
- Abfüllung: 20.11.2007
- Referenzen: **VINARIA: Rotweine 2006 bis 12€ - mit 16,4 Punkten unter den Top-Ten österreichweit.**

SCHREINER