

Blaufränkisch Fat Boy Feinwein QbA trocken Migsich



ANBAUGEBIET Österreich/Burgenland

PRODUZENT Migsich, Antau bei Mattersburg

Größer, breiter, länger: Besser kann man die neue Feinweininie der Familie Migsich unter dem Motto »Slow Winemaking« nicht beschreiben. Erich und Mario Migsich zählen zu den aufstrebenden Winzern im Burgenland, die mit ihren Weinen Persönlichkeiten geschaffen haben, von denen man noch in vielen Jahren sprechen wird. Auf 28 Hektar Rebfläche schafft es das Brüderpaar, unter enormer Ertragsreduktion Unikate mit bleibendem Eindruck zu kreieren. Ohne technischen Schnickschnack konzentriert man sich auf das Wesen des Sortentypus in Kombination mit dem Terroir. Mit dem Flaggschiff »Fat Boy« landete man bereits mit dem ersten Jahrgang im In- und Ausland unter den höchstbewerteten Weinen in der Kategorie Blafränkisch.

REBSORTE 100% Blafränkisch

QUALITÄT Qualitätswein

BODENART Lehm, Humus, Löss

VINIFIZIERUNG Ausbau 18 Mo. franz. und amerik. Barrique

FARBE tiefes rubinrot

DUFT Intensiv nach reifer Zwetschke tanzen und feinsten dunkler Schokolade und dicken Brombeeren.

GESCHMACK vollmundig, kraftvoll. Trotzdem elegant. Geschliffene Tannine. Endloses, fruchtiges, saftiges, sinnliches Finale.

ZUSATZINFO

Ein Wein der alle Sinne anspricht.

Blafränkisch vom Weingut Migsich aus dem Burgenland. Fruchtig, saftig, sinnlich, reif - Kraftvoller, voluminöser Wein der für die schönsten kulinarischen Momente der ideale Begleiter ist. Sinnlich in der Frucht, perfekt geformt der Körper, elegant im Auftritt. Ganz großes Kino.

WEINANALYSE Alkohol 14,5 % vol. R-Zucker 1,0 g/l Säure 5,9 g/l

ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite **SERVIERTEMPERATUR** 18-20 °C

DEKANTIEREN Kurzes Belüften im Glas

LAGERFÄHIGKEIT 15 Jahre +

SPEISEEMPFEHLUNG

Klassisch zu Tournedos Rossini: Gebratenes Rinderfilet mit gebratener Gänseleber. Oder auch zu geschmortem Fasan in Wachholdersoße.

ZERTIFIZIERUNG/ AUSZEICHNUNG Falstaff 93 Punkte | GOLD AWC 2019 & 2020 | A la Carte 2020 93 Punkte