

2024 Bläufrankisch

Funkstille

Funkstille

Funkstille er en østrigsk vinserie, skabt sammen med en producent i 16. generation i Niederösterreich. Navnet betyder radiotavshed, og serien samler klassiske østrigske druer og vintyper under ét moderne udtryk. I markerne bruges dækningsafgrøder og halm til at støtte jordens struktur og holde på fugten. Druerne høstes tidligt på dagen og vinificeres i et energineutralt vineri, hvor metoden tilpasses den enkelte vintype.

Burgenland

Burgenland ligger i det østlige Østrig langs grænsen til Ungarn. Området præges af det varme, tørre pannoniske klima, mens Neusiedler See dæmper temperaturudsving og skaber fugt, som især ved Seewinkel og Rust kan give ædelråd. Burgenland er tyngdepunktet for østrigsk rødvin, med Blaufränkisch og Zweigelt som de vigtigste blå druer, men her laves også tørre hvidvine og klassiske søde vine. Jordbunden skifter markant fra kalk og skifer ved Leithaberg til ler i Mittelburgenland og sand, grus og saltholdige jorder mod øst. Det giver store forskelle i vinens fylde, friskhed og struktur alt efter, hvor i Burgenland druerne kommer fra.

Vinen

Store, brugte fade spiller hovedrollen i denne rødvin på ren Blaufränkisch. Druerne kommer fra sydvendte marker i Burgenland og ligger køligt med skallerne i fem dage før gæringen. Man pumper vinen over skallerne to gange dagligt de første ti dage og én gang dagligt de næste fem. Herefter modner vinen seks måneder på fransk eg, hovedsageligt i gamle fade på 5.000-8.000 liter. Kun 10 % ligger i to-tre år gamle barriques, inden de to dele blandes og tappes.

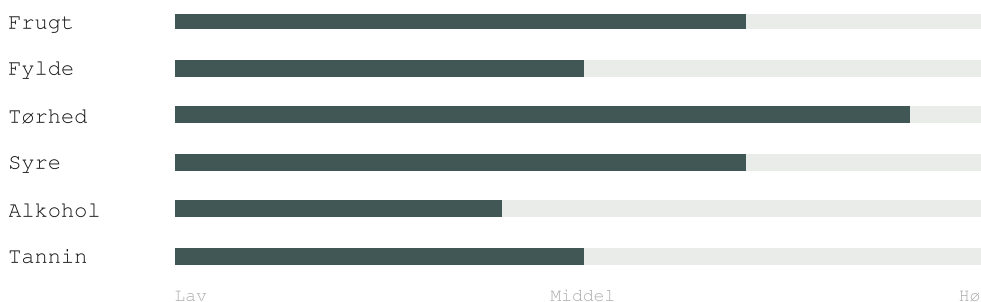
Primære aromaer: Brombær, mørke kirsebær, blomme og sort peber.

Madforslag: Prøv til oksegryde med gulerødder og champignoner og serveret med kartoffelmos.

Servering: Serveres ved cirka 15° i Bourgogneglas.
Drikkes bedst inden 2029.



Smagsprofil



2024



Rødvin



Blaufränkisch



Burgenland
Østrig