

"Ideen alleine verändern nichts. Sondern der Mut, sie umzusetzen."

Der neue FAT BOY – Blaufränkisch 2015

GRÖSSER.BREITER.LÄNGER



Name des Produkts:	Fat Boy
Jahrgang:	2015
Rebsorten:	100% Blaufränkisch
Ertrag pro Hektar:	rund 1.500 Liter
Standort des Weingartens:	Neusiedlersee-Hügelland Burgenland
Alkoholgehalt:	14,6 Vol. %
Restzucker:	1,2 g/l
Säure:	5,1 g/l
Ausbau:	im französischem Eichenfass
Verschluss:	Naturkork
Flaschengröße (Nettoinhalt):	750ml
Verkostungsnotizen:	Intensive Farbe, zart fruchtige Noten, kandierte Beerenfrucht, Pflaume, Bitterschokolade, am Gaumen gereifte Frucht, balancierte Struktur, feines Tanninfinish, Kakao und Rumtopf im Abgang.
Serviertemperatur:	ca. 18 – 20 °C
Optimale Trinkreife:	2016 – 2036
Produktart:	Rotwein, trocken
Haltbarkeitszeitraum:	bis 20 Jahre
Lagerung:	liegend, lichtgeschützt zwischen 10°C – 20°C
Ursprungsland:	Österreich
Auszeichnung für aktuelle bzw. vergangene Jahrgänge:	AWC Gold 2016 und A la Carte 2016 90 Punkte Gold Landesprämierung 2017 Salon-Finalist Österreich 2017

