

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

## 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 Eichenfas
Verschluss:	Naturkork
Flaschengröße (Nettoinhalt):	750ml
Verkostungsnotizen:	dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zarte Edelholzwürze, dunkle Beerenfrucht, zarte Lakritze, mineralische Nuancen, Komplex, straffe Textur, reife Kirschen, feste, gut integrierte Tannine, angenehme Extraktsüße im Abgang, ein Hauch von Nougat, zeigt gute Balance und Tiefe, sicheres Reifepotenzial.
Serviertemperatur:	ca. 18 – 20 °C
Optimale Trinkreife:	2018 – 2038
Produktart:	Rotwein, trocker
Haltbarkeitszeitraum:	bis 20 Jahre
Lagerung:	liegend, lichtgeschützt zwischer 10°C – 20°C
Ursprungsland:	Österreich
Auszeichnung für aktuelle bzw. vergangene Jahrgänge:	AWC Gold 2016 und 2017 A la Carte 2016 90 Punkte Gold Landesprämierung 2017 Salon-Finalist Österreich 2017 95 Falstaff Punkte

A LA CARTE 

**falstaff**  
95 PUNKTE



**SALON 17**  
ÖSTERREICH WEIN