

PAUL KERSCHBAUM
Blaufränkisch
Hochäcker Burgenland



Jahrgang:	2016
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Paul Kerschbaum
Traubensorten:	Blaufränkisch
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Falstaff 91

In der Nase Aromen von dunkler Beerenfrucht, Herzkirschen und etwas Nougat, würzig unterlegt mit Noten von Lakritz und einem feinen Edelholz Touch. Saftig, frisch strukturiert, lebendig und trinkanimierend.

Empfehlung

Vielseitiger, unkomplizierter Speisenbegleiter. Passt zu einer schönen Jausen-Platte mit frischem Kren genauso wie zu Backhendl oder Würste und helle Flischsorten vom Grill.

Produzent

Paul Kerschbaum zählt zu den »Baumeistern« unter den erfolgreichen Rotweinwinzern des Mittelburgenlandes. Als er 1989 mit der Flaschenfüllung begann, baute er einen Fass- und Tankkeller samt Gärraum. Einige Jahre später mussten bereits ein Flaschenlager und ein größerer Füllraum errichtet werden. Mit dem Jahrgang 1997 entschloss er sich, einen Barriquekeller, der für rund 450 Fässer Platz bieten sollte, anzulegen. Doch bereits für den grandiosen 2000er war auch dieser wiederum zu klein. So wurden über das gesamte Kellergelände im Jahr 2001 zwei weitere Etagen gebaut, der Gärraum nach oben verlegt, daneben ein Barriquekeller für den biologischen Säureabbau angeschlossen und in der Mitteletage ein Flaschenlager errichtet. Somit hat man auch die Möglichkeit, Flaschen im Hause zu lagern und erst dann in den Verkauf zu bringen, wenn der Wein trinkreif ist. Als logische Konsequenz schuf Paul Kerschbaum mit dem Jahrgang 1999 die Cuvée »Kerschbaum«, die erst 2003 auf den Markt kam. Außerdem keltert der Winzer reinsortigen Blaufränkisch, klassisch und im Barrique ausgebaut, und eine Cuvée mit den Rotweinsorten Blaufränkisch, Zweigelt und Cabernet, die den Namen »Impresario« trägt und zu den Top-Weinen Österreichs zählt. Paul Kerschbaum wurde 2007 für seine Verdienste um

den österreichischen Rotwein der Titel »Falstaff Winzer des Jahres« verliehen.