

BIO



00845622 | 2022

BLAUFRÄNKISCH



Leo Hillinger



Österreich

Weinbauregion Weinland Neusiedlersee-Hügelland



Blaufränkisch

LEO HIJJINGER

ARTIKELBESCHREIBUNG

Dunkles Rubin mit violetten Reflexen, das Aroma intensiv nach dunklen Beeren vor würzigem Hintergrund, der Gaumen präsentiert sich sehr filigran und fein nervig. Geschmeidige Tanninstruktur und kräftiges, aber harmonisches Finish.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Schraubverschluss
Biokontrollstellennummer	AT-BIO-302
EAN Flasche / EAN Karton	9008674010296 9008674010302

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Leo Hillinger GmbH 7093 Jois AT

PRODUZENTEN-INFO

Das Weingut Leo Hillinger liegt im idyllischen Burgenland in Österreich. Seit 2010 ist das Weingut biozertifiziert und produziert Weine, die für ihre volle Frucht und minimalinvasive Verarbeitung bekannt sind. Der charismatische Gründer Leo Hillinger bringt nicht nur Wein, sondern auch Innovation und Unternehmergeist in die Flasche. Mit Engagement und Weitblick hat er das Weingut zu einem der angesehensten Österreichs gemacht und exportiert seine prämierten Weine in über 20 Länder. Leo Hillingers Methoden zeichnen sich durch einen tiefen Respekt vor der Traube und den Eigenheiten von Terroir und klimatischen Bedingungen aus. Seine Weine bestechen durch samtige Fülle und Weichheit und spiegeln die charakteristischen Gegebenheiten ihrer Herkunft wider. „Ich will keine verwechselbaren internationalen Modeweine, sondern ganz typisch österreichische, ja burgenländische Top-Qualität erschaffen“, so Hillinger. Und: „Wein-machen ist für mich das größte Glück. Für mich verbinden sich dabei Beruf und Hobby. Ich kann mir nichts Schöneres vorstellen.“