

Neckenmarkter Blaufränkisch Reserve 2017

Weingut Hundsdorfer



Eine Reserve mit langem Holzausbau aus der Paraderbsorte des Burgenlandes. Der Blaufränkisch von Hundsdorfer erhält 93 Punkte vom Falstaff und 94 Punkte von A La Carte!

Weintyp	Rotwein
Produzent	Weingut Hundsdorfer
Region	Burgenland
Rebsorte(n)	Blaufränkisch
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	14 %
Reifepotenzial	bis 2031
Ausbau	Barrique, Tonneaux
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

94/100 Punkte A la Carte

"Jugendliche Farbe, vielschichtige Beerenfrucht, Brombeere, Hollerkoch, Wacholder, feine Röstaromen, körperreich, straff, lebendige Textur, fruchtiger Schmelz im feinkörnigen Finish, lang anhaltend."

93/100 Punkte Falstaff

"Dunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Edelholzwürze, einladender Duft nach reifen Kirschen, Brombeerkonfit, schokoladig, attraktives Bukett. Komplex, saftig, dunkle Beerenfrucht, integriertes Tannin, engmaschig, würziges Finish, gutes Potenzial." - Peter Moser

Bewertungen und Pressestimmen

3/5 Kronen Vinaria 2020/21 für das Weingut

"Das Weingut Hundsdorfer ist ein ausgesprochener Familienbetrieb mit vorzüglichen Neckenmarkter Weinberglagen. Die mitwirkenden Akteure haben sich in unkapriziöser Art die Bodenständigkeit der bäuerlichen Vorfahren bewahrt. Lukas Hundsdorfer ist Betriebsführer, unterstützt wird er bei wichtigen Agenden im Keller von seinem Bruder Anton Hundsdorfer und vom Vater Anton Hundsdorfer, der sich als Allrounder mannigfach einbringt. Seit Jahren liefert das Weingut Hundsdorfer im Klassiksegment solide Qualitäten mit sehr gutem Preis-Wert-Verhältnis. Im Premium-Segment stellt alljährlich die Cuvée Canis die Qualitätsspitze dar. Aus dem guten 2017er-Jahrgang hat Hundsdorfer eine elegante Kreszenz geformt, die Freunde von druckvollen, vielschichtigen Rotwein-Blends gewiss begeistern wird. Die Markteinführung der weiteren Premium-Formate ist infolge der jüngsten gesellschaftspolitischen Entwicklungen verzögert und für das kommende Jahr zu erwarten."

3/5 Sterne Falstaff 2020 für das Weingut

"Auf einer Rebfläche von 18 Hektar in den Neckenmarkter Rieden keltert Anton Hundsdorfer eine breite Palette von Rotweinsorten. Ein besonderes Augenmerk legt er dabei auf die riedenreine Verarbeitung der Trauben, um so ein optimales Ausgangsmaterial zu erzielen. Das Terroir bestmöglich auszudrücken ist das Ziel von Anton Hundsdorfer. Er will die feinen Nuancen der unterschiedlichen Rieden erkostbar machen. Die Philosophie der Familie besteht darin, ihren Kunden hochwertige Qualitätsweine zu fairen Preisen anzubieten. Zahlreiche Erfolge bei diversen Verkostungen konnten die Hundsdorfers schon feiern, wie zum Beispiel bei der burgenländischen Weinprämierung. Diese Auszeichnungen unterstreichen das Qualitätsbewusstsein, das im Hause Hundsdorfer herrscht."

Wine in Black-Bewertung: 93P

Die österreichische Rebsorte Blaufränkisch ist längst ein internationaler Star und eines des wichtigsten Aushängeschilder für den burgenländischen Weinbau. Auch bei der Familie Hundsdorfer ist sie eine der Paraderesorten, aus denen diese exzellente Reserve entsteht. Sie bildet sehr gut das Neckenmarkter Terroir ab, zeigt aber gleichzeitig den gekonnten und eleganten Umgang der Hundsdorfers mit dem französischen Holz. So ergeben sich für die Reserve ganz hervorragende Bewertungen, mit 94 Punkten von A la carte an der Spitze.

Tasting Note

Die im tiefdunklen Rubin schimmernde Blaufränkisch Reserve duftet bezaubernd intensiv nach Rauch und Kräutern in Verbindung mit reifen Holunderbeeren und Brombeeren. Sie werden begleitet von Kakao und Dörrobst, Wacholder und Röstaromen. Am Gaumen wirkt der Mittelburgenländer straff und energetisch mit viel Körper, Extraktsüße und reifer Frucht, Schmelz und einer feinkörnigen Textur bis ins lange Finale.

Passt zu

Wild und Wildgeflügel, zu Kurzgebratenem von Rind und zu reifem Hartkäse.

Weingut

Bei Anton Hundsdorfer, der 20 Hektar in den Neckenmarkter Rieden besitzt, liegt der Fokus vor allem auf Rotwein mit den für die Region klassischen Sorten St. Laurent, Blaufränkisch und Zweigelt. Es stehen aber auch Syrah, Cabernet und Merlot in den Weinbergen. Hinzu kommt eine kleine Menge Chardonnay. Seine Spezialität sind lange im Fass ausgebaute

Reserven, die meist riedenrein, also Weinberg für Weinberg oder sogar Parzelle für Parzelle vergoren und gelagert werden. Dabei kommen Tanks und Fuder ebenso zum Einsatz wie Barriques und Tonneaux. Die Weinberge in diesem Teil des Mittelburgenlandes sind geprägt von Lehm und Löss, Glimmerschiefer und Muschelkalk. Anton Hundsdorfer war und ist erfolgreich bei der burgenländischen Weinprämierung. Dabei wurde der Landessieg in den Jahren 2002, 2009, 2011, 2014 und 2018 erreicht. Im Jahr 2012 gelangen dem Betrieb als erstem im Burgenland drei Landessiege. Darüber hinaus war das Weingut Anton Hundsdorfer in den Jahren 2013, 2018 und 2020 Sieger beim "Salon Österreich Wein". Anton Hundsdorfer Senior arbeitet heute zusammen mit seinen Söhnen Anton jun. und Lukas, der seit 2019 den Keller leitet.

Vinifikation

Der Blaufränkisch Mittelburgenland Reserve 2017 stammt aus Lagen in Neckenmarkt mit 25 bis 35 Jahre alten Reben, die in einer Pflanzdichte von rund 4.000 Reben pro Hektar stehen. Der Ertrag lag bei 38 hl/ha. Die Maischegärung wurde bei rund 30°C durchgeführt und es fand täglich eine Remontage statt. Der Blaufränkisch lag rund 14 Tage auf der Maische. Danach wurde der Wein für 18 Monate in Fässern aus französischer Eiche ausgebaut.