


Guide Blaufränkisch | Kékfrankos

Saftiger Grenzgänger

Blaufränkisch ist der Klassiker der Reben in Pannonien. Im Donauraum ist die Sorte unter verschiedenen Synonymen weit verbreitet. Die besten Blaufränkisch stammen aus Österreich. Schon allein der verschiedenen Regionen und Terroirs wegen ist es ein Vergnügen, sich durch die unterschiedlichen Qualitäten zu trinken. **Text: Ursula Geiger, Degustation: Ivan Barbic, Ursula Geiger, Sigi Hiss**

Blaufränkisch wird gerne als die «burgundischste» aller Rotweinsorten der Weinländer entlang der Donau klassiert. Wohl wegen der Eleganz ihrer Weine und des starken, geschmackprägenden Einflusses des Terroirs. Auch war Blaufränkisch nicht ein Exportschlager in andere Länder – abgesehen natürlich vom deutschen Württemberg, wo heute noch akribisch geforscht wird, wem die Schwaben diese Preziose, die dort Lemberger heisst, zu verdanken haben. Auch in der Schweiz stehen einige wenige Hektar Lemberger. Ansonsten ist die Sorte aber an Danubien gebunden, wobei die exakte Herkunft bis vor kurzem noch im Dunkeln lag.

Nun haben Ampelographen bewiesen, dass die Sorte aus Nordost-Slowenien stammt, einer Region, die einst als Untersteiermark zum Herzogtum Steiermark gehörte. Auch der Blaufränkisch-Stammbaum ist entschlüsselt. Dank der Arbeit des deutschen Ampelographen und Erhaltungszüchters Andreas Jung. Er entdeckte in Rheinhessen ein Exemplar der Blauen Zimmettraube. Der Abgleich des genetischen Fingerprints mit den internationalen Datenbanken ergab einen Treffer mit der DNA eines über 100-jährigen Rebstocks aus dem Friaul. Die unbekannte Sorte erhielt nach ihrer Entdeckung vor rund zehn Jahren den Fantasienamen Sbulzina. Tatsächlich lag das frühere Hauptanbaugebiet der Blauen Zimmettraube im slowenischen Podravka.

Weitere genetische Abklärungen schlüsseln dann den Stammbaum der Blaufränkisch-Rebe auf: Sie ist eine natürliche Kreuzung zwischen den Sorten Blaue Zimmettraube und Weisser Heunisch. Und weil die Spürnasen aus der Rebenforschung Lunte gerochen haben, wurde auch noch die Abstammung des Blauen Portugiesers erforscht. Es handelt sich um eine Kreuzung zwischen der Blauen Zimmettraube und Silvaner. Die Detektivarbeit der Rebforscher ist fast so spannend wie eine Folge «CSI» zur Primetime im Fernsehen.



Zahlen und Fakten

Blaufränkisch ist beliebt. Zwischen den Jahren 2000 und 2010 stieg die Fläche weltweit um über 30 Prozent auf 17 888 Hektar. Der Löwenanteil der Sorte steht mit knapp 8000 Hektar in Ungarn. 19 Prozent der Rotweinfläche sind in Österreich mit Blaufränkisch bestockt, das sind laut der letzten Erhebung im Jahr 2009 rund 3225 Hektar. In Österreich wird die Sorte hauptsächlich im Burgenland sowie in der Region Carnuntum in Niederösterreich angebaut. Zudem ist Blaufränkisch ein beliebter Kreuzungspartner, wie zum Beispiel für Acolon (Blaufränkisch x Dornfelder) und Zweigelt (St. Laurent x Blaufränkisch).

Historisches

Karl der Grosse teilte Rebsorten in edle fränkische und kommune hunnische (heunische) ein. Aus der Vermehrung der fränkischen Varietäten könnte sich der Blaufränkisch weiterentwickelt haben. Doch erst im 18. Jahrhundert fand die Sorte Beachtung. Der Gemahl von Kaiserin Maria Theresia, Stephan von Lothringen, soll die Sorte 1735 nach Österreich gebracht haben. Vermutlich im 19. Jahrhundert gelangte der Blaufränkisch nach Deutschland und wird dort heute noch als Lemberger bezeichnet. Dies, obwohl eine internationale Kommission 1875 Blaufränkisch als den offiziellen Sortennamen festgelegt hatte.

Resultate, Analysen, Statements



«Von wegen burgundisch: Die Sorte Blaufränkisch ist viel zu eigenständig, als dass sie ihr Vorbild bei internationalen Ikonen suchen müsste.»

Blaufränkisch ist das Grösste. Als gebürtige Schwäbin kenne ich die Sorte als Lemberger und bin deren Fan, seit ich Wein trinken darf. Bei guten Qualitäten lasse ich jeden Bordeaux, jeden Burgunder stehen – und überhaupt finde ich nicht, dass Blaufränkisch eine burgundische Anmutung hat. Die Sorte ist viel zu eigenständig, als dass sie ihr Vorbild bei internationalen Ikonen suchen müsste. Vollreifes Traubengut und sorgfältigste Arbeiten im Keller nützen nichts, wenn die Produzenten mit starker Extraktion und unsensiblen Holzeinsatz der Sorte den Internationalisierungsstempel aufdrücken. Dann verliert Blaufränkisch seine erdig-würzige Art und seine mehr saftige als süsse Frucht, die ihn so unverwechselbar macht. Da keine andere rote Sorte im pannonischen Raum dermassen auf Klima und Bodenbeschaffenheit reagiert wie Blaufränkisch, ist die Versuchung gross, ein Passepartout zu finden, das sich auf die Kraft von Alkohol und auf überextrahiertes Tannin stützt. Glücklicherweise widerstehen die meisten Winzer in Österreich und Ungarn dieser Versuchung. Sonst gäbe es den Kékfrankos «Spatz» von Horst Hummel nicht. Die Jahrgänge 2007 und 2013 des aus dem Schwäbischen (!) stammenden Winzers, der 1998 in Villány sein Weingut gründete, sind grossartig. Animierend, unverbogen und voller Spannung. Auch die Qualitäten vom Leithaberg stehen in der Gunst ganz oben. Das Terroir bringt Blaufränkisch von feinsten Frucht, bestechender Eleganz und mineralischer Finesse hervor.

Ursula Geiger, VINUM-Redakteurin

81

VERKOSTETE WEINE

7

MIT 17 PUNKTEN

6

MIT 16.5 PUNKTEN

27

MIT 15.5 PUNKTEN UND MEHR

44

WEITERE WEINE BIS 15 PUNKTE FINDEN SIE AUF WWW.VINUM.INFO

Die Verkostung

Für diese Verkostung forderten wir die Muster direkt bei den Winzern an. Unterstützt bei der Musteranforderung haben uns die Weinbauverbände im Burgenland und in Carnuntum. Alle Weine wurden in der Redaktion in Zürich verdeckt verkostet und bewertet. Die Verkostungstemperatur lag bei 16 Grad Celsius. Die Flaschen wurden zwei Stunden vorher geöffnet.

Wir schaffen Atmosphäre



Wir schaffen Atmosphäre

Altes erhalten und Neues erhaltenswert schaffen – mit historischen Baustoffen und in traditioneller Handwerkskunst

Gröll Gewölbebau GmbH & Co KG
Scharlinger Feld 7 · D-83329 Waging am See
Tel. +49 (0)8681 471165 · www.anton-groell.de



16 bis 17 Punkte



Erwin Tinhof, Eisenstadt
Leithaberg DAC Blaufränkisch 2013
 17 Punkte | 2017 bis 2022

Dunkles Kirschtrot. Überaus reife, aber auch klare Frucht, Würznoten, dunkler Tabak und ein Hauch von Nougat. Saftige Frucht im Ansatz, lang, körniges Tannin, mineralisches Finale. Exemplarisch: So sollte Blaufränkisch sein.

Preis: 16 Euro | www.tinhof.at



Hans Moser, Eisenstadt
Leithaberg DAC Blaufränkisch
Hummelbühel 2013
 17 Punkte | 2018 bis 2025

Extrem komplexe Nase mit reifer Frucht und diskreten Würznoten. Frisch und saftig im Ansatz, kräftig – im Mittelteil herrscht der Alkohol, findet aber wieder zurück mit k Reidigem Tannin und fordernder Säure, viel Mineralität. Zwei bis drei Stunden in der Karaffe atmen lassen.

Preis: 17 Euro | www.hans-moser.at



Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz
Mittelburgenland DAC Blaufränkisch
Reserve V-Max 2012
 17 Punkte | 2017 bis 2019

Glänzendes Rubin. Reife Zwetschge, Schwarzkirsche, Tabak und Zedernholz, dazu feine Kräuterwürze, ein Hauch von Earl-Grey-Tee. Zupackende Säure, körniges Tannin, alles in guter Balance, hervorragende Länge und Dichte. Gelungener Klassiker mit dem V-Max-Label, das maximales Blaufränkisch-Erlebnis verspricht. Stimmt.

Preis: ca. 13 Euro | www.phantom.at



Weingut Mariell, Großhöflein
Leithaberg DAC Blaufränkisch Point 2013
 17 Punkte | 2019 bis 2025

Mittleres Kirschtrot, viel Eichenwürze, dann dunkle Frucht – Brombeere und Zwetschge –, die sich auch am Gaumen fortsetzt. Gute Länge, viel Power, viel Dichte, gepaart mit viel Saftigkeit. Kräftiger Leithaberg-Blaufränkisch in gewohnt hervorragender Mariell-Qualität.

Preis: 17,30 Euro | www.mariell.at



Weingut Markus Schuller, Oggau
Leithaberg DAC Blaufränkisch
Absalon 2013
 17 Punkte | 2017 bis 2024

Getrocknete Gartenkräuter, Majoran, Liebstöckel, Baldrian, dann sehr reife Frucht, Kirschen und Zwetschgen. Am Gaumen sehr komplex, aber kräftig, mit feinkörnigem Tannin, endet lang auf Noten von dunkler Schokolade.

Preis: 14 Euro | www.schullerwein.at



Weingut Tesch, Neckenmarkt
Blaufränkisch Patriot Burgenland 2011
 17 Punkte | 2017 bis 2022

Tiefdunkles, dichtes, glänzendes Rubin. Komplexe Nase, dominiert von Eichenwürze und eingelegten Beeren, Kubebenpfeffer und auch balsamischen Noten. Saftig und viel Stoff im Ansatz, exzellente Länge, k Reidiges Tannin, endet auf diskreten Röstnoten und Nougat. Internationaler Stil mit prägendem, gelungenem Holzeinsatz: Die Trauben stammen von alten Reben, der Wein wird 36 Monate in Barriques ausgebaut.

Preis: ca. 65 Euro | www.tesch.at



Weingut Tesch, Neckenmarkt
Blaufränkisch Selection Burgenland 2013
 17 Punkte | 2018 bis 2023

Dunkles Rubin. Sehr komplexe Nase: reife Beeren, dazu florale Noten, Gewürze und ein Hauch von blondem Tabak. Am Gaumen geschmeidiges und überaus feinkörniges Tannin, reife Säure. Elegant und lang. Öffnet sich nach einer halben Stunde in der Karaffe optimal.

Preis: ca. 23 Euro | www.tesch.at



Gernot & Heike Heinrich, Gols
Leithaberg DAC Blaufränkisch 2013
 16.5 Punkte | 2017 bis 2022

Noch verschlossenes, kühles Bouquet mit rotbeeriger Frucht, Weichseln. Zurückhaltend auch am Gaumen, doch das feinkörnige Tannin, die Frucht und die Säure sind in Balance und münden in ein langes Finale. Darf noch etwas reifen. Wer nicht warten kann, karaffiert.

Preis: 28 Euro | www.broeding.de



Weinbau Uwe Schiefer, Eisenberg
Blaufränkisch Reihburg
Südburgenland 2010
 16.5 Punkte | 2017 bis 2020

In der Nase kräuterwürzig, Röstnoten, Torf, Pumpernickel, rotbeerige Frucht. Am Gaumen straff, elegant, saftig und mit einem absolut samtigen Tannin versehen. Auf Eleganz gebaut.

www.weinbau-schiefer.at



Weingut Braunstein,
Purbach am Neusiedlersee
Leithaberg DAC Blaufränkisch 2013
 16.5 Punkte | 2017 bis 2023

Lichtes Kirschtrot. Offene, rotbeerige Frucht, dazu Gewürz, Haselnuss, ein Hauch von Agrumen. Im Ansatz saftig, hervorragende Säure im Mittelteil, animierend und fordernd bis ins mineralische Finish.

Preis: 22 Euro | www.weingut-braunstein.at



**Weingut Hummel, Villány
Spatz Kékfrankos 2007
16.5 Punkte | 2017 bis 2022**

Dunkles, glänzendes Kirschrot, würzige Noten in der Nase, weisser Pfeffer, erdig, dann reife Kirschfrucht, weich im Ansatz, sehr straffe, satte Säure, gute Länge, rassig und lang. Extrem lang. Der 2007er Spatz zeigt, zu was der 2013er werden kann. Grandios, wenn ein Winzer seiner Linie derart treu bleibt.

Preis: 35 Euro
www.weingut-hummel.com



**Weingut Hummel, Villány
Spatz Kékfrankos 2013
16.5 Punkte | 2020 bis 2026**

Noch sehr verhalten, nach Belüftung kühle, dunkelbeerige Frucht, dann Unterholz, Efeu, Zedernholz. Am Gaumen noch recht karg und zugeschnürt, doch die guten Ansätze für eine lange Lebensdauer sind da: reifes, feinkörniges Tannin, Mineralität und eine fordernde Säure.

Preis: 19,50 Euro
www.weingut-hummel.com



**Weingut Wagentristl, Großhöflein
Leithaberg DAC Blaufränkisch 2013
16.5 Punkte | 2018 bis 2026**

Glänzendes, sehr dunkles Purpur. Kräuterwürzig, intensive, dunkle Beerenfrucht, Holunder ist auch dabei, Zwetschge und Pfeffer. Kräftig, noch kantig und vom Tannin dominiert, endet lang auf Noten von Kaffee und dunkler Schokolade.

Preis: 16 Euro | www.wagentristl.com



**Deutschkretzer Weinmanufaktur,
Deutschkreutz
Mittelburgenland DAC Reserve
Blaufränkisch Exclusive 2011
16 Punkte | 2017 bis 2019**

Dunkelbeeriges Bouquet, Cassis, Gewürz, Pfeffer. Am Gaumen ausbalanciert, die Säure ist ein wenig zu pointiert, doch die Tannine sind reif und präsent. Jetzt schön, mit einem molligen Finish auf dunkler Schokolade. Beste Trinkreife.

Preis: 19 Euro
www.deutschkretzerwein.at



**Gernot & Heike Heinrich, Gols
Blaufränkisch Alter Berg
Burgenland 2013**

16 Punkte | 2018 bis 2022
Kirschrot. Spannendes Bouquet: mediterrane Kräuter, Erdnuss, dann sehr reife Beerenfrucht. Gefällt am Gaumen mit klarer, präziser Säure und hervorragend integriertem Tannin. Gibt sich aktuell sehr verschlossen. Unbedingt noch reifen lassen.

Preis: 50 Euro | www.broeding.de



**Groszer Wein, Wien
Blaufränkisch Saybritz
Südburgenland (1 I) 2012**

16 Punkte | 2017 bis 2021
Dichtes, reifendes Rubin. Getrocknete Beeren, Sauerkirschen, Kräuterwürze, Heublumen. Körniges Tannin und ein feiner Säurenerve dominieren den Gaumen. Straff gebaut und unglaublich animierend, dazu feine Noten von Salzlakritz im Finish. Zum Glück füllt das Duo Markus Bach und Matthias Krön all seine Weine in Literflaschen ab. So gibt es wenigstens keinen Streit um den letzten Tropfen.

Preis: 29 Euro | www.groszerwein.at



**Iby Rotweingut, Horitschon
Blaufränkisch Chevalier Burgenland 2015
16 Punkte | 2017 bis 2022**

Glänzendes Kirschrot. Sehr feine, aber konzentrierte Frucht, diskrete Eichenwürze, Tabak, Torf, dunkle Schokolade. Gute Länge, saftige Säure. Animierender Blaufränkisch aus einem heißen Jahr.

Preis: 16,65 Euro | www.iby.at



**Weinbau Lugschitz, Hundsheim
Blaufränkisch Hundsheimerberg
Carnuntum 2013**

16 Punkte | 2017 bis 2019
Wie aus dem Gewürzkästchen: getrocknete Kräuter in der Nase, Majoran, Kümmel, Noten von Unterholz, Baumrinde und Herbstlaub. Die saftige Brombeere kitzelt erst am Schluss die Nase. Am Gaumen gefällt die körnige Tanninstruktur, die leichte, würzige Schärfe und die rotbeerige Frucht, die alles stützt und Länge gibt. Sehr guter Trinkfluss und keine Spur überladen trotz der 14,5 Vol.-%. Guter Speisenbegleiter.

Preis: 12 Euro
www.weinbau-lugschitz.at



**Weingut Braunstein,
Purbach am Neusiedlersee
Blaufränkisch Thenau Burgenland 2013**

16 Punkte | 2017 bis 2021
Viel reife Kirschfrucht am Gaumen, dazu dunkle Schokolade. Auch der Gaumen ist auf Frucht gebaut, saftige Säure, dann Kräuterwürze (Thymian), wunderbar lang und kräftig.

Preis: 45 Euro | www.weingut-braunstein.at



**Weingut J. Heinrich, Deutschkreutz
Blaufränkisch Cupido Burgenland 2012**

16 Punkte | 2017 bis 2019
Leuchtendes Rubin. Würzige Nase, ein Hauch von Anis, kühle, rote Beerenfrucht, dann reife Pflaumen. Am Gaumen frisch, mit einer voll ausgereiften Säure und sehr gut eingebundenen, seidigen Tanninen. Eleganter Tropfen, der aus den besten Fässern eines exzellenten Jahrgangs assembliert wird.

Preis: 58 Euro | www.weingut-heinrich.at

15.5 bis 16 Punkte



**Weingut Marko – Lukas Markowitsch,
Göttlesbrunn
Spitzerberg Blaufränkisch
Carnuntum 2013**

16 Punkte | 2017 bis 2019

Offene, süsse Fruchtnase, reife Pflaumen und Gewürz. Am Gaumen saftig und dicht, straffes, reifes Tannin, frischfruchtiges Finale. Unkomplizierter, ehrlicher Tropfen, der jetzt Freude macht.

Preis: 22 Euro

www.lukas-markowitsch.com



**Weingut Trapl, Stixneusiedl
Spitzerberg Blaufränkisch
Prellenkirchen Carnuntum 2011**

16 Punkte | 2017 bis 2021

Balsamisch-ätherisch in der Nase, Erdbeerlakritze, Preiselbeeren. Sanft im Ansatz, mollige Frucht, dicht, mit stützender und Länge gebender Säure. «Feldspat, Gneis und Glimmer, diesen Wein vergisst Du nimmer», steht auf dem Rückenetikett.

***www.weinfurore.de**

**Bernhard und Heidi Artner,
Deutschkreutz
Mittelburgenland DAC Reserve
Blaufränkisch 2012**

15.5 Punkte | 2017 bis 2019

Wie ein versunkener Kirschkuchen mit dunkler Schokolade, ganz hinten kitzelt der Pfeffer und sorgt für Spannung. Üppig mit Noten von Marzipan am Gaumen, auf Extraktsüsse endend. Stoffiger Blaufränkisch mit 14,5 Vol.-%.

Preis: 14 Euro | www.weingut-artner.at

**Christian Fischer, Sooß
Blaufränkisch 100 Cases
Thermenregion 2013**

15.5 Punkte | 2017 bis 2022

Feinduftiges Bouquet mit floralen Komponenten, Würznoten, dazu getrocknete Kräuter, sehr reife, gut integrierte rotbeerige Frucht. Leicht vom Alkohol markiert, Würze vom Holz, noch etwas raues, kantiges Tannin. Darf noch reifen.

Preis: 36 Euro | www.weingut-fischer.at

**Deutschkreutzer Weinmanufaktur,
Deutschkreutz
Mittelburgenland DAC
Blaufränkisch Siglos 2013**

15.5 Punkte | 2017 bis 2019

Mittleres Rubin. Dunkle Beerenfrucht, Weichseln, Graphit und Würznoten, leicht florale Komponenten. Saftig, harmonisch, ausgewogen. Die Trauben stammen aus Toplagen im Alten Weingebirge, die Reben stehen dort auf lehmigen Böden.

Preis: 9 Euro

www.deutschkreutzerwein.at

**Groszer Wein, Wien
Blaufränkisch vom Riegl
Südburgenland (1 I) 2012**

15.5 Punkte | 2017 bis 2019

Dunkles Rubin. Feine Waldbeerenfrucht, Laub, Unterholz, straff und organisiert am Gaumen, hier stimmt alles: Tannin, Säure und Alkohol, eher auf der frischen, straffen Seite. Wein zum Essen.

Preis: 19,90 Euro | www.groszerwein.at

**Hans und Christine Nittnaus, Gols
Blaufränkisch Edelgrund
Burgenland 2015**

15.5 Punkte | 2017 bis 2022

Dunkles Kirschtrot, dunkle Beerenfrucht, Holunder und Cassis. Kräftig im Ansatz, Noten von Kaffee und zerkochter Frucht, leicht aufgerautes Tannin.

Preis: 8 Euro | www.nittnaus.net

**Iby Rotweingut, Horitschon
Blaufränkisch Classic Burgenland 2015**

15.5 Punkte | 2017 bis 2022

In der Nase getrocknete Kirschen, dazu Nougat und Noten von Gewürznelken. Weich und rund im Ansatz, schöner Trinkfluss. Easy-Drinking, das Spass macht.

Preis: 7,60 Euro | www.iby.at

**Vida Családi, Szekszard
Vida Hidaspetre 2014**

15.5 Punkte | 2017 bis 2022

Getrocknete Kräuter in der Nase, dazu gerösteter Sesam und Holunder. Gute Tanninstruktur am Gaumen, eher schlank, noch sehr jung. Kékfrankos auf der würzigen Seite. Braucht noch Zeit.

Preis: ca. 10 Euro | www.vidaborbirtok.hu

**Weinbau Uwe Schiefer, Eisenberg
«S» Szapary Burgenland 2012**

15.5 Punkte | 2017 bis 2019

Dunkle Frucht, floral, nussig, diskrete Noten von Wild. Leicht unruhig im Ansatz, straff, mineralisch und der ideale Blaufränkisch zu leichteren Speisen.

Preis: 34 Euro

www.broeding.de

**Weingut Franz Pasler, Jois
Blaufränkisch Gritschenberg
Burgenland 2014**

15.5 Punkte | 2017 bis 2020

Viel reife, saftige Frucht, Kirschen und Zwetschgen, dazu kräuterwürzige Noten. Geschmeidig im Ansatz, rassige Säure, etwas ausladende Struktur, endet auf dunkler Schokolade.

Preis: 24 Euro | www.franzpasler.at

**Weingut Gesellmann, Deutschkreutz
Hochberg Blaufränkisch Burgenland
2013**

15.5 Punkte | 2017 bis 2019

Kirschtrot. In der Nase zunächst Eichenwürze, Graphit und dann etwas verhaltene Frucht, Gewürznelken, Kirschen. Dicht gewoben im Ansatz, feinkörniges Tannin, Röstnoten, dabei fehlt es doch etwas an Körper und Dichte, das macht die saftige Säure aber wett.

Preis: 34 Euro | www.gesellmann.at

**Weingut Hans und Martin Netzl,
Göttlesbrunn
Spitzerberg Blaufränkisch
Carnuntum 2013**

15.5 Punkte | 2017 bis 2018

Leuchtendes Rubin. Noten von reifen Kirschen und Zwetschgen, sehr diskrete Würze dazu. Säure und Tannin sind ausbalanciert. Wurde kontrovers bewertet.

Preis: 25 Euro | www.netzl.net

**Weingut J. Heinrich, Deutschkreutz
Blaufränkisch Goldberg Reserve
Burgenland 2013**

15.5 Punkte | 2017 bis 2020

Reifendes, ungemein dichtes und glänzendes Rubin. Reife Frucht, ein Hauch von getrockneten Beeren, Zwetschgenmus mit Zimt. Dicht im Ansatz, seidige Textur am Gaumen, spürbarer Extrakt. Geschmeidig und reif, leicht trocknendes Tannin und vom Holz geprägt.

Preis: ca. 20 Euro

www.weingut-heinrich.at

**Weingut J. und M. Reumann,
Deutschkreutz****Mittelburgenland DAC****Blaufränkisch Reserve V-Max 2012****15.5 Punkte | 2017 bis 2019**

Dichtes Kirschröt. Viel Gewürz in der Nase, reife Brombeere, gelierte Frucht, ein Hauch von Bohnerwachs. Im Ansatz viel Süsse, präsenste, griffige Säure, gute Länge.

Preis: 38 Euro**www.weingut-reumann.at****Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz
Mittelburgenland DAC****Blaufränkisch Goldreserve 2014****15.5 Punkte | 2018 bis 2020**

Sehr dunkles Kirschröt. Intensives Bouquet, Vogelbeere und schwarzer Holunder, dazu florale Noten. Hochkomplex am Gaumen, feinkörniges Tannin in Balance zur reifen, doch aktuell noch etwas dominanten Säure. Braucht noch Zeit und wird dann einen Punkt zulegen.

Preis: ca.20 Euro | www.phantom.at**Weingut Markus Schuller, Oggau
Blaufränkisch Burgenland 2013****15.5 Punkte | 2017**

Komplexe Fruchtaromatik, Rote Johannisbeeren, frische Weichseln. Kräftig und dennoch saftig am Gaumen, körniges Schokoladen-Tannin. Unkomplizierter Wein für alle Tage.

Preis: 5 Euro | www.schullerwein.at**Weingut Muhr – van der Niepoort,
Rohrau****Blaufränkisch Carnuntum 2011****15.5 Punkte | 2017 bis 2019**

Reifendes Rubin. Kräuterwürzig, fordernd und mit roter Beerenfrucht, ist dieser Blaufränkisch auf der sehr straffen Seite. Präsenste Säure, sehr gut eingebundenes, kroidiges Tannin. Der Wein zum Essen, unkompliziert, und auch nach dem zweiten Glas macht er Lust auf den nächsten Schluck.

Preis: 15 Euro | www.wein-bastion.de**Weingut Wagentristl, Großhöflein
Blaufränkisch Föllikberg****Burgenland 2014****15.5 Punkte | 2017 bis 2020**

Extrem dunkles Kirschröt. Kräuterwürzige Nase, dunkle, reife Frucht: Holunder und Kirsche. Kräftig, beinahe ein wenig überkonzentriert. Gute Länge, leicht trocknende Tannine.

Preis: 16 Euro | www.wagentristl.com**Wein Hof Szemes, Pinkafeld
Mittelburgenland DAC Reserve
Imperial 2013****15.5 Punkte | 2018 bis 2021**

Jugendliche Farbe. Komplexe und konzentrierte Frucht, Schwarzkirsche, Cassis. Konzentriert, auch am Gaumen, präsenste, griffige Säure, dicht gewoben, leicht aufrauendes Tannin, gute Länge. Braucht noch etwas Zeit.

Preis: 19,90 Euro | www.szemes.at