



## 2018 Blaufränkisch Leithaberg DAC Bio - Prielers

Charaktervolle Brombeerfrucht und Anklänge von Gewürzen. Am Gaumen stoffig, kräftig und geschmeidig mit viel Frucht  
Elegant, saftig und sehr lange anhaltend ist er der perfekte Speisenbegleiter!

**Reifes dunkles Waldbeerkonfit, Komplexität, feines Brombeerkonfit, integrierte Tannine, salzige Mineralität und ein zitroniger Touch machen den Blaufränkisch zum seidigen Speisebegleiter.**

---



### Prielers, Engelbert

Die Prielers tauchen 1347 erstmals in Schützenser Dokumenten auf. Georg Prielers ist in der Natur aufgewachsen und wollte in der Natur arbeiten. Und mit ihr. Bevor es soweit war, lernte er während Praktika in Kalifornien, Argentinien und Neuseeland alle möglichen Aspekte der Weinwelt kennen. Zu den Lesern war er dann aber immer daheim in Schützen und ab 2004 übernahm er vor allem im Keller langsam Verantwortung. Seit 2012 liegt sie nun ganz bei ihm. Viele Wege waren vorgezeichnet, andere galt es neu zu gehen. Die Weingärten kompromisslos und offiziell biologisch zu bewirtschaften, war dabei der wichtigste Schritt, aus dem sich fast zwangsläufig auch positive Veränderungen während der Weinbereitung ergeben haben.

### ÖSTERREICH

#### Neusiedlersee-Hügelland

Die Lage zwischen Leithagebirge und Neusiedlersee ist eine glückliche klimatische Kombination, die eine Vielfalt von Weintypen hervorbringt. Auf einer Anbaufläche von 3.576 Hektar, deren Boden sich durch eine Mischung aus Löss, Sand und Schwarzerde mit teilweise steinigem Anteil auszeichnet, wachsen Welschriesling, Grüner Veltliner, Weißburgunder, Neuburger, Zweigelt und Blaufränkisch.

Die für das Weinbaugebiet auszeichnende Spezialitäten sind Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller, Chardonnay und Cabernet Sauvignon.

Die angesehensten Weine des Weinbaugebietes Neusiedlersee-Hügelland sind Weißburgunder, Chardonnay, Blaufränkisch.

Seit September wurde für das Weinbaugebiet Neusiedlersee-Hügelland die Herkunftsbezeichnung Leithaberg DAC definiert, wobei die Weine strengeren Auflagen genügen müssen.

Der rote "Leithaberg" stammt aus der Sorte Blaufränkisch, wobei ein Verschnitt mit maximal 15% Zweigelt, St. Laurent oder Pinot Noir möglich ist.

Der weiße "Leithaberg" kann aus den Rebsorten Weißburgunder, Chardonnay, Neuburger und/oder Grüner Veltliner vinifiziert werden.