

Extrem gut - extrem rar.

Rotwein | Österreich | Burgenland | Burgenland



## Utiger, Blaufränkisch, Rappbühl

2012  
 Rappbühl  
**CHF 90.00**  
 150cl (CT-6)

-  Österreich
-  Blaufränkisch
-  Jetzt bis 2029
-  16 - 18°C
-  150cl (CT-6)
-  AUT.243746.2012
-  ab Lager

### Bewertung

Gerstl



18+ | 20

### Infos zum Wein

#### Genussempfehlung

Passt gut zu Gemüse-Lasagne oder Perlhuhn mit Morcheln und Sommertrüffel.

#### Degustationsnotiz

Funkelndes Rubinrot. Sehr komplexer Auftakt, viel Frische und Tiefe. Aromen von roten und schwarzen Beeren, Kirschen, Brombeeren und leichte Cassisnoten. Anflüge von Tabak und Sandelholz, Veilchennote mit mineralischer Würze, Lakritze mit leicht schwarzem Pfeffer. Toll integrierte Barrique, wirkt edel und harmonisch. Am Gaumen überzeugt er mit seidigen Tanninen und guter Säure. Der Rappbühl zeigt sich elegant mit Spannung und Länge. Noch etwas verschlossene Aromatik, Brombeeren mit Lakritze und wilden Kirschen. Er endet anhaltend mit deutlicher Mineralität.

#### Infos zum Produzenten

Markus Utiger, ein gut befreundeter Schweizer Sommelier und Weinakademiker, keltert im Burgenland höchst erfolgreich einen Blaufränkisch. Der Utiger aus der Lage Rappbühl ist ein rares Nischenprodukt von allerhöchster Qualität. Markus ist mit dem berühmten Weingut Pöckl sehr gut befreundet, somit konnte er einige Rebzeilen pachten und seinen Blaufränkisch im Keller von Pöckl ausbauen. Natürlich überlässt er nichts dem Zufall. Jetzt ist erst der 2009er verfügbar. Wo andere Weinmacher also schon den 2011er verkaufen, ruht sein 2010er noch im Keller. Die Mengen sind leider verschwindend klein, wir haben gerade mal 90 Flaschen bekommen. Doch die Qualität ist überragend. Bei einer Blinddegustation in Österreich, neben berühmten und angesagten Blaufränkisch aus dem ganzen Land, überraschte er alle, indem er von den anwesenden Verkostern auf den ersten Platz gehiebt wurde. Markus und uns freut das natürlich enorm, denn das ist der Beweis von konsequenter und kompromissloser Arbeit im Rebberg und im Keller.