

Mittelburgenland DAC:

Die Blaufränkischtrauben für diesen Wein dürfen ausschließlich im Weinbaugebiet Mittelburgenland geerntet und verarbeitet werden. Darüber hinaus muss der Wein die Kriterien eines österreichischen Qualitätsweins erfüllen und bei der kommissionellen Verkostung zur staatlichen Prüfnummer dem definierten Gebietstypus Blaufränkisch entsprechen.

Die drei Säulen des Mittelburgenland DAC:

Mittelburgenland DAC Classic

Unter Bezeichnung **Classic** findet man einen Blaufränkisch mit fruchtbetont, würzigem Geschmack, der im traditionellen großen Holzfass und/oder im Stahltank ausgebaut wurde und daher keinen „Barriqueton“ aufweist. Der Wein darf nicht vor dem 1. August des auf die Ernte folgenden Jahres auf den Markt gebracht werden.

Alkohol: 12,5 % Vol. oder 13,0 % Vol.

Mittelburgenland DAC Riede

Mit einer **Riedenbezeichnung** wird ein kräftigerer Blaufränkisch-Stil gekennzeichnet. Im Unterschied zum Classic dürfen die Weine, durch den Ausbau in gebrauchten Barriques, einen leichten Holzton aufweisen. Der Wein darf erst ab 1. Oktober des auf die Ernte folgenden Jahres vermarktet werden.

Alkohol: 13,0 % Vol. oder 13,5 % Vol.

Mittelburgenland DAC Reserve

Mit **Reserve** werden die gehaltvollsten Blaufränkisch mit einem Mindestalkohol von 13 % gekennzeichnet. Diese Weine dürfen auch in neuen kleinen Holzfässern ausgebaut werden und dürfen nicht vor dem 1. März des zweiten auf die Ernte folgenden Jahres an den Verbraucher abgegeben werden.

Alkohol: mind. 13,0 % Vol.

Mehr über das Burgenland und seine Weine erfahren Sie unter: www.weinburgenland.at