

MITTELBURGENLAND

DAC

BLAUFRÄNKISCH  
CLASSIC

Mittelburgenland DAC

Fruchtig, würzig – unverkennbar Blaufränkisch



Mittelburgenland DAC

## Mit klarem Profil in die Zukunft

Das österreichische Weingesetz bietet seit 2002 die Möglichkeit, Qualitätsweine mit regionaltypischem Herkunftscharakter und einem unverkennbaren Geschmacksprofil unter dem Weinbaugebietsnamen und dem Zusatz DAC zu vermarkten.

Das Regionale Weinkomitee Burgenland hat im Mai 2006 ein solches Herkunftsmodell Mittelburgenland DAC einstimmig beschlossen. Das Mittelburgenland ist durch die lange Tradition im Umgang mit der Rebsorte Blaufränkisch geprägt. Die Konzentration und Pflege dieser wichtigen österreichischen Rotweinsorte brachte der Region auch den Namen „Blaufränkischland“ ein. Daher war es logisch und konsequent, dass das Mittelburgenland den fruchtig, würzigen Blaufränkisch als gebietstypischen Wein definiert und diesen ab dem Jahrgang 2005 unter der Kennzeichnung Mittelburgenland DAC vermarktet. Der Schriftzug Mittelburgenland DAC am Etikett und auf der Kapsel garantiert dem Weinliebhaber den typisch fruchtig - würzigen Geschmack eines klassischen Blaufränkisch.

## Wie wird ein Wein zum „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.

Weine aus allen anderen Rebsorten oder Blaufränkisch, die nicht dem Gebietstyp entsprechen, können weiter als Qualitätsweine mit der Herkunft Burgenland vermarktet werden.

## Was charakterisiert einen Mittelburgenland DAC ?

Neben der fruchtig, würzigen Aromatik und einem Mindestalkohol von 12,5% definiert sich der Mittelburgenland DAC für den Fachmann auch durch einen kontrolliert geringeren Apfelsäuregehalt und einem maximalen Restzuckergehalt von 2,5 g / Liter.

## Für einen Mittelburgenland DAC sind folgende Zusatzbezeichnungen zulässig:

### 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 „Barrique“ aufweist. Der Wein darf nicht vor dem 1. März des auf die Ernte folgenden Jahres auf den Markt gebracht werden.

### Riede oder Marke

Mit einer Rieden- oder Markenbezeichnung wird ein kräftigerer Blaufränkisch-Stil gekennzeichnet. Im Unterschied zum Classic dürfen die Weine, durch den Ausbau in gebrauchten Barriques, einen leichten Holzton erhalten. Der Wein darf erst ab Juni des auf die Ernte folgenden Jahres vermarktet werden.

### 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.

## Mittelburgenland DAC

„fruchtig, würzig – unverkennbar Blaufränkisch“.





Mittelburgenland DAC

## Eine unverkennbare Aromatik

### Wie schmeckt der Mittelburgenland DAC?

Der traditionelle, gebietstypische Blaufränkisch besitzt eine farbintensive, dunkle rubinrote Farbe. Das komplexe Bukett vereint Aromen von Brombeeren, dunklen Kirschen und Schwarzebeeren kombiniert mit würzigen Anklängen, die an Kräuter und Minze erinnern. Rauchige Noten eines Barriqueausbaus werden durch die Dichte und Aromavielfalt des Blaufränkisch perfekt integriert. Die ausgeprägte Frucht wird am Gaumen von einem balancierten Säurespiel getragen. Im Abgang präsentiert sich der Blaufränkisch mit einem saftigen, markanten Tanninkern. Die Rebsorte verfügt über ein beachtliches Reifepotenzial. Die Classic- und Riedenweine bieten innerhalb der ersten fünf Jahre einen optimalen Trinkgenuss.

In der Reserve Kategorie können zarte Röstaromen die vollreife Fruchtaromatik begleiten. Die Lagerfähigkeit der Reserve -Weine liegt zwischen sieben und 15 Jahren.

### Wo wächst der Blaufränkisch?

Der autochthone Blaufränkisch entwickelt sein klares Sortenprofil auf den unterschiedlichsten Terroirs. Im Mittelburgenland fühlt er sich sowohl auf schweren, lehmigen Böden, als auch in sandigen von Schotter durchsetzten Lagen wohl. Die Tiefgründigkeit der Böden garantiert ein ausgezeichnetes Wasserspeichungsvermögen, das die hohe physiologische Reife der Trauben fördert. Obwohl die vier Gemeinden Deutschkreutz, Horitschon, Lutzmannsburg und Neckenmarkt über feine, individuelle Terroirunterschiede verfügen, vereinen sie doch die fruchtgeprägten, zart würzigen Noten des gebietstypischen Blaufränkisch – eben Mittelburgenland DAC.





### Woher kommt der Blaufränkisch?

Diese Rebsorte wird in Österreich bereits seit Jahrhunderten kultiviert. Der mittelalterliche Namensteil „fränkisch“, der auf die Zeit Karl des Großen zurückgeht, soll das Edle der Rebe zum Ausdruck bringen.

Der Blaufränkisch ist bereits im 18. Jahrhundert als wertvolle Keltersorte im Bereich der heutigen Thermenregion beschrieben (Helbling, Prag 1777). Von dort hat er sich mit ziemlicher Sicherheit in die östlichen Gebiete der Kronländer verbreitet. Mitte des 19. Jahrhunderts wird die Sorte unter dem Namen Limberger oder Lemberger auch in Deutschland heimisch. Beide Bezeichnungen verweisen auf eine alte österreichische Abstammung. Aus Lemberg in der Untersteiermark (Slowenien) wurden 1877 Blaufränkische als Lembergerreben nach Deutschland exportiert. Der zweite Name verweist auf die kleine Ortschaft Limberg bei Maissau, wo am Ende des 19. Jahrhunderts ebenfalls „wurzelechte Limberger Blaufränkisch-Reben“ zum Verkauf angeboten wurden. Synonyme sind Franconia (Italien), Kékfrankos (Ungarn), Frankovka (Slowakei, Tschechien), Gamé (Bulgarien) und Crna Francova (Kroatien) Die analytische Ahnenforschung steht noch vor einer Klärung. Ein Elternteil wird in einer Heunisch Kreuzung vermutet. Über die zweite Stammlinie herrscht Unklarheit. Sorten wie Grober, Blauer oder Blauer Zierfandler stehen bei den Experten in Diskussion.

### Ist der Blaufränkisch im Mittelburgenland unverkennbar?

„Über die Analyse und statistische Auswertung von Weininhaltsstoffen, insbesondere von Aromakomponenten und Mineralstoffen, kann die Herkunft des Blaufränkisch aus dem Weinbaugebiet Mittelburgenland eindeutig zugeordnet werden. Auffällig sind dabei die auch aus internationaler Sicht sehr hohen Resveratrolgehalte des Blaufränkisch aus dem Mittelburgenland.“

Diese Aussage hat Dr. Walter Flak, Leiter des Bundesweinauamtes in Eisenstadt im Rahmen einer umfassenden Sortencharakterisierungsstudie im Burgenland getätigt. Resveratrol ist ein starkes Antioxidanz, fördert die Reduktion freier Radikaler, verbessert den HDL Cholesterin Gehalt und schützt damit die Blutgefäße.

### Mittelburgenland DAC

„fruchtig, würzig – unverkennbar Blaufränkisch“.





Mittelburgenland DAC

## Blaufränkisch bei Tisch genießen

Sein Charakter, der von Frucht und Würze geprägt ist, macht den eleganten Blaufränkisch zu einem ungemein vielseitigen Speisenbegleiter.

Die leichteren, fruchtbetont ausgebauten Classic-Weine bereiten bereits in ihrer Jugend viel Trinkvergnügen. Ihre ausgeprägte Brombeerfrucht und ihre feine Kräuterwürze verleihen ihnen einen unverwechselbaren Sortencharakter.

Kalte Vorspeisen wie luftgetrockneter Schinken, Roastbeef, fein gewürzte Terrinen und Pasteten passen exzellent zum Mittelburgenland DAC. Auch Bouillon, klare Suppen, Ochenschleppsuppe und Wild-Essenzen harmonieren bestens damit. Mildere Schnittkäse wie Emmentaler, sowie Camembert und Co. passen zum fruchtbetonten Blaufränkisch-Stil.

Die in neuen Barriques ausgebauten Reserve-Weine sind körperreich und gut strukturiert. Durch eine entsprechende



Lagerung zeigen sie sich geschmeidig und komplex.  
Gebratener Fisch ist mit Blaufränkisch sehr gut kompatibel, am besten, wenn dieser auf der Haut gebraten wurde.

Auch zur Mehrzahl der Nudelgerichte kann der Blaufränkisch „Mittelburgenland DAC“ gereicht werden.  
Alle Gerichte mit Waldpilzen, Trüffelkreationen, dunkles Geflügel - von der Wachtel über Taube bis zur gebratenen Gans - harmonieren mit der Komplexität des Blaufränkisch.

Für alle klassischen Wildgerichte, aber auch Schmorgerichte oder deftige Ragouts ist der Blaufränkisch gut geeignet, zu üppige Saucen sollte man eher meiden.  
Zu Braten von Schwein, Lamm und Kalb, aber auch zur Leber ist Blaufränkisch eine gute Wahl.

Die Mittelburgenland DAC Reserve eignet sich zu vielen Hartkäsen, aber auch zu Ziegenkäse oder würzigen Weichkäsen.

Der Blaufränkisch ist im gastronomischen Sinne ein vielseitig verwendbarer Wein, mit einem Wort – so gut wie immer eine richtige Wahl.

**Mittelburgenland DAC**  
„fruchtig, würzig – unverkennbar Blaufränkisch“.

**Der Blaufränkisch „Mittelburgenland DAC“ verfeinert jedes Gericht!**

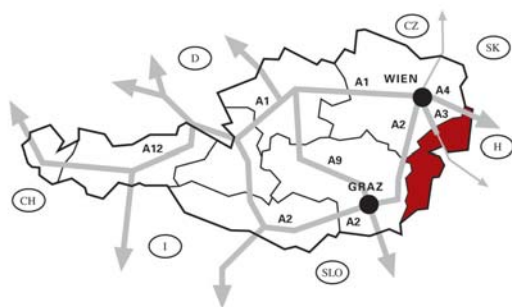


### Lammkotelett mit braunen Linsen und Gnocchi

Zutaten für 4 Personen: 8 Stk. Lammkotelett, 200g braune Linsen, 2 kleine Schalotten, 1 roter Paprika, 400g Gnocchi, 250ml Rindsuppe, Olivenöl, grob geschrotteter Pfeffer, Salz.

Zubereitung: Braune Linsen 2-3 Stunden einweichen und in Rindsuppe 30 Min. zum kochen bringen. Gnocchi in Salzwasser 3-5 Min. kochen bis sie auf der Oberfläche schwimmen, abseihen und warm stellen. Paprika in kleine Würfel u. Schalotte in Scheiben schneiden. Pfanne heiß machen, in wenig Olivenöl die Lammkoteletts beidseitig scharf anbraten u. in einem 70 ° vorgeheiztem Backrohr 5 Min. ziehen lassen. Schalotten in Öl kurz anbraten und die braunen Linsen dazugeben, salzen und pfeffern, die klein gewürfelten Paprika dazu geben und 1 weitere Min. mitrösten. Auf dem Teller die Linsen in der Mitte anrichten, die Gnocchi und die Lammkoteletts dazugeben und grobes Meersalz und Pfeffer drauf streuen. Eventuell mit Petersilien garnieren.

# Mittelburgenland DAC



## Die Mittelburgenland DAC-Winzer:

Amminger  
Artner Bernhard  
Bauer-Pörtl  
Draxler  
Duschanek Hans u. Christina  
Fuchs  
Gager  
Gesellmann  
Heinrich  
Hofstädter Joh. u. Maria  
Hufnagel Josef und Anna  
Hundsdorfer  
Iby  
Iby-Lehrner  
Iglar Hans

Kacsits  
Kerschbaum Maria  
Kerschbaum Paul  
Kirnbauer K+K  
Kovacs Hermine u. Matthias  
Lang Stefan  
Lang Walter  
Lehrner Paul  
Mayrhofer Johann  
Neubauer Andreas  
Pfneisl United Vineyards  
Plöchl  
Prickler  
Reumann  
Reumann Josef u. Maria

Rohrer  
Schlaffer  
Straß Franz  
Strehn  
Tesch  
Vereinte Winzer  
Blaufränkischland  
Weber  
Weber Arkadenweinhof  
Wellanschitz  
Weninger Franz  
Wieder Juliana  
Winzerkeller Deutschkreutz  
Winzerkeller Neckenmarkt



DIESES PROJEKT WIRD VON DER  
EUROPÄISCHEN UNION, VON BUND  
U. LAND BURGENLAND KOFINANZIERT.

