



Blaufränkisch

2022

Mit intensiv rubinrotem Kern und kurzem, violetterm Rand präsentiert sich dieser Blaufränkisch leicht erdig und würzig.

Die Nase ist geprägt vom Duft nach Heidel- und Brombeeren sowie Zimtnelke und Pfeffer.

Nelken, Heidelbeeren und eine dezente Erdigkeit treten auch am fruchtigen Gaumen auf.

Mit trockener, animierender Säure und griffigem Tannin zeigt dieser Rotwein einen festen Körper mit würzigem, langem Abgang.

FRISCH UND FRUCHTIG

DETAILS



ANBAU: biologisch



AUSBAU: trocken, Maischevergoren im Stahltank, 1/3 gebrauchtes Holz für 12 Monate



ALKOHOLGEHALT: 13 %

SERVIERTEMPERATUR: 12 °C

TRINKTEMPERATUR: 12 - 14 °C

SÄURE: 6,1 g/l

RESTZUCKER: 1 g/l



SPEISEEMPFEHLUNG: Fleischgerichte, Hauerjause, rustikale Speisen und Pastagerichte



LAGERPOTENTIAL: 2 bis 4 Jahre



SULFITE ENHALTEN