



BLAUFRÄNKISCH 2018

- Rebsorte:** Blaufränkisch
- Ertrag:** rund 6.000 kg/ha
- Standort:** Die Trauben wachsen in ausgewählten Weingärten in der Weinbauregion Neusiedlersee, die durch sehr trockene, steinige und mineralische Böden gekennzeichnet ist. Das Gebiet zählt zu den heißesten und trockensten Regionen in Österreich und gibt so ideale Bedingungen für hochwertige Weine.
- Alkohol:** 13.5 Vol. %
- Restzucker:** 1.0 g/l
- Säure:** 4.7 g/l
- Ausbau:** Vergärung im Stahltank bei 28°C bis 30°C, Ausbau klassisch im Stahltank für 8 Monate.
- Verschluss:** Vino-Lok® Glasverschluss
- Verkostungsnotizen:** Unser Blaufränkisch zeigt sich mit tiefem Rot und jugendlich violetter Randaufhellung. In der Nase beeindruckt der Wein mit feiner Brombeerfrucht und Veilchen. Am Gaumen erkennt man erneut tiefwürzige Beerenfrucht, die von einem Hauch Tabak unterstützt wird und in einem eleganten Finish endet.
- Speisenempfehlung:** Genießen Sie diesen Wein zu Wild und Käsen.
- Optimale Serviertemperatur:** 16 – 18°C
- Optimale Trinkreife:** 2020 – 2023

