

Blaufränkisch

2015

Kostnotiz &

Trinkempfehlung:

Kräftiges Rubinrot, zartfruchtiges Bukett, am Gaumen angenehme Würze mit schöner Textur, langer Abgang. Ideal bei 14 – 16° C, Wild oder Lammgerichte und zu Schweinefleisch

Lage &

Vinifikation:

Auf tiefgründigem Löß gewachsen. Händisch geerntet, gerebelt, gequetscht, Maischegärung mit Überflutung bei 28° Celsius, biologischer Säureabbau, danach in großen Holzfässern gelagert.

Herkunft:

Traisental/Österreich

Analyse:

13,0 %vol, trocken

