

Blaufränkisch



Jahrgang:	2010
Rebsorten:	100 % Blaifränkisch
Gesamtalkohol:	13,5 % vol.
Säure:	5,0 g/l
Restzucker:	3,3 g/l
Rieden:	Lüss
Boden:	lössähnlicher Tschernosem aus sandigem Lehm mit hohem Schotteranteil
Ertrag je Hektar:	45 hl
Vinifizierung:	traditionelle Maischegärung im Stahltank bei 30 °C, Maischestandzeit 14 Tage, anschließend biologischer Säureabbau
Ausbau:	im Stahltank
Flaschenfüllung:	Juni 2011
Trinktemperatur:	16 – 18 °C
Trinkreife:	2011 – 2017, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	helles Fleisch (z.B. Kalb, Schwein)

dunkles Rot mit violetten Reflexen;

in der Nase viel Frucht, Brombeeren, Früchtetee, Dörrzwetschken, Traubenzucker, Rumtopf, Kirschenkompott, Marillen, am Gaumen wieder viel Frucht, Ribisel, Kirschen, Powidl, Rumtopf, getrocknete Früchte, erdige Noten, Schokolade, Kräuter, saftige Tanninstruktur, angenehme Säure, ein trinkanimierender Blaifränkisch!