



BLAUFRÄNKISCH Deutschkreutz Original 2017



STECKBRIEF

Einheit | Flasche 0.75 L
Jahrgang | 2017
Riede/Lage | Hochbaum und Satz
Boden | Braunerde mit Lehm
Alter der Rebstöcke | 35 Jahre
Kultur | Mittelkultur, ca. 5500 Stock/ha
Ernte | Ende September 2017
Flaschenfüllung | 7. Mai 2019
Verschlussart | Schraubverschluss

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | temperaturkontrollierte Maischegärung mit BSA, Überbrausen der Maische, Vergärung im Edeltank
Ausbau | 12 Monate im Barrique (Zweitbefüllung)

CHARAKTERISTIK

Besticht in der Nase mit Schlehen, Wildkirschen, Tabak und Anis, auch kühle Pfefferminznote; am Gaumen saftig fruchtbetonte Art mit dezentem Holzeinsatz, schwarzen Kirschen, gewohnt herb-pannonische Pikanz, kerniges Tannin, zart-rauchiger Unterton, trinkanimierender Speisenbegleiter.

ANALYSEWERTE

Alkohol | 13,5 vol. %
Restzucker | 1 g/l
Säure | 6,1 g/l

EMPFEHLUNGEN

Speisempfehlung | Pastagerichte, Lamm, Wild, Rind gebraten oder gegrillt
Optimale Serviertemperatur | 14° - 16°