

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 Edelstahltank

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.

BEWERTUNGEN

Falstaff | 91 Punkte

A la Carte | 92 Punkte

vinaria | 3 Sterne

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°