



BLAUFRÄNKISCH DAC Classic 2016



STECKBRIEF

Einheit | Flasche 0.75 L
Jahrgang | 2016
Riede/Lage | Tschicken
Boden | Braunerde mit Lehm
Alter der Rebstöcke | 17 Jahre
Kultur | Mittelkultur, ca. 5500 Stock/ha
Ernte | 30. September 2016
Flaschenfüllung | 18. Jänner 2018
Verschlussart | Schraubverschluss

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | temperaturkontrollierte Maischegärung mit BSA, Überbrausen der Maische, Vergärung im Edelstahltank
Ausbau | Edelstahldank

CHARAKTERISTIK

Schwungvolle Nase nach Brombeeren, etwas Wildkirschen und Pfefferkorn, auch Orangenschale und Zimtblüten; klarer Fruchtbogen mit kühl-pfeffriger Würze, reifer Tanninkern und guter Schliff, herzhaft, trinkfreudig und sortentypisch

ANALYSEWERTE

Alkohol | 13,0 vol.%
Restzucker | 1 g/l
Säure | 5,3 g/l

EMPFEHLUNGEN

Speisenempfehlung | Pilzgerichte, Reisfleisch, Schweinsbraten, Martinigans, Gerichte mit dunklen Soßen
Optimale Serviertemperatur | 14° - 16°