



## BLAUFRÄNKISCH DAC Reserve Altes Weingebirge – Limited Edition 2015



### STECKBRIEF

**Einheit** | Flasche 0.75 L  
**Jahrgang** | 2015  
**Riede/Lage** | Altes Weingebirge  
**Boden** | Braunerde mit Lehm  
**Alter der Rebstöcke** | 33 Jahre  
**Kultur** | Hochkultur  
**Ernte** | 5. Oktober 2015  
**Flaschenfüllung** | 2. Oktober 2017  
**Verschlussart** | Naturkork

### VINIFIZIERUNG | AUSBAU

**Vinifizierung** | traditionelle Maischegärung im temperaturkontrollierten Edelstahltank, BSA im Barrique  
**Ausbau** | 15 Monate in neuen Barriques, danach 5 Monate in 500-L-Fässer

### CHARAKTERISTIK

Intensive Farbnoten, vielschichtige Nase, Cranberry, Weichsel, Brombeere, fein verwobene Röstaromen, gehaltvoller Wein, straff, dicht und engmaschiger Trinkfluss, elegantes Frucht-Säure-Spiel am Gaumen, feinkörniges Tanninfinish, Bitterschokolade und Schwarzkirsche im Abgang, lang anhaltend, großartige Entwicklung im Glas (A la Carte-Weinführer 2018).

### BEWERTUNGEN

95 Punkte | A la Carte  
95 Punkte | Falstaff

### ANALYSEWERTE

**Alkohol** | 14,5 vol.%  
**Restzucker** | 1 g/l  
**Säure** | 5,4 g/l

### EMPFEHLUNGEN

**Speisempfehlung** | Gehört dorthin, wo großer Rotwein an der Tafel seinen Platz hat: Braten im ganzen Stück, Lamm, Steaks und allen Arten von intensiv geschmorten Fleischtöpfen. Die ausgeprägte Frucht und die kräftige Struktur des TOP-Blaufränkisch bereichern diese Gerichte ungemein.

**Optimale Serviertemperatur** | 15° - 17°