



## BLAUFRÄNKISCH Deutschkreutz Original 2016



### STECKBRIEF

**Einheit** | Flasche 0.75 L  
**Jahrgang** | 2016  
**Riede/Lage** | Hochbaum und Satz  
**Boden** | Braunerde mit Lehm  
**Alter der Rebstöcke** | 34 Jahre  
**Kultur** | Mittelkultur, ca. 5500 Stock/ha  
**Ernte** | Ende September 2016  
**Flaschenfüllung** | 20. Feber 2018  
**Verschlussart** | Schraubverschluss

### VINIFIZIERUNG | AUSBAU

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

### CHARAKTERISTIK

Füllige, süße Nase mit Schoko und Marzipan sowie viel Dunkelfrucht, eingemachte Heidelbeeren, samtig, geht ein bisschen in die Breite; kraftvoll bei mittlerem Körper, am Gaumen mehr dunkle Blüten, Flieder, etwas Hollerkoch. anhaltender Abgang - ein angenehmer, vielseitiger Speisenbegleiter.

### BEWERTUNGEN

*Noch keine*

### ANALYSEWERTE

**Alkohol** | 13,5 vol.%  
**Restzucker** | 1 g/l  
**Säure** | 6,3 g/l

### EMPFEHLUNGEN

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