



BLAUFRÄNKISCH Classic 2018



STECKBRIEF

Einheit | Flasche 0.75 L

Jahrgang | 2018

Riede/Lage | Tschicken

Boden | Braunerde mit Lehm

Alter der Rebstöcke | 19 Jahre

Kultur | Mittelkultur, ca. 5500 Stock/ha

Ernte | 24. September 2018

Flaschenfüllung | 03. Dezember 2019

Verschlussart | Schraubverschluss

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

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

Ausbau | Edelstahldank

CHARAKTERISTIK

Schon in der Nase feine Balance von dunklen Beeren und pikanter, mediterraner Frucht, leichtfüßig, aber auch mit genug Kraft ausgestattet; jugendliche, sehr reife Frucht, die Tannine kernig und ausgereift, alles dezent und harmonisch verwoben (Rüdiger Pröll, Vinaria)

ANALYSEWERTE

Alkohol | 13,0 vol.%

Restzucker | 1,5 g/l

Säure | 5,6 g/l

EMPFEHLUNGEN

Speisenempfehlung | Pilzgerichte, Reisfleisch, Schweinsbraten, Martinigans, Gerichte mit dunklen Soßen

Optimale Serviertemperatur | 14° - 16°

[weingut josef und maria reumann gmbh](#)

7301 deutschkreutz | neubaugasse 39 | austria

t +43 2613 80421 | m +43 664 12 13 285

weingut-reumann.at | info@weingut-reumann.at