

BLAUFRÄNKISCH Classic 2018 | würzig | rotbeerig



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)

BEWERTUNG

A la Carte | 91 Punkte
Falstaff | 89 Punkte

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°