

BLAUFRÄNKISCH Deutschkreutz 2018



STECKBRIEF

Einheit | Flasche 0.75 L
Jahrgang | 2018
Riede/Lage | Hochbaum und Satz
Boden | Braunerde mit Lehm
Alter der Rebstöcke | 36 Jahre
Kultur | Mittelkultur, ca. 5500 Stock/ha
Ernte | 25. September 2018
Flaschenfüllung | 24. August 2021
Verschlussart | Schraubverschluss

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

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

CHARAKTERISTIK

Schöne Mokkanote und Duft nach einer saftigen, reifen Kirschfrucht; rassig, fast pfeffrig, sanftes Finale.

ANALYSEWERTE

Alkohol | 13,5 vol.%
Restzucker | 1,2 g/l
Säure | 4,9 g/l

EMPFEHLUNGEN

Speisenempfehlung | Pastagerichte, Lamm, Wild, Rind gebraten oder gegrillt
Optimale Serviertemperatur | 14° - 16°