

## 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

Jugendlicher Duft nach teils eingemachten, überwiegend dunklen Beeren und Kirschen mit floralen, zart kräuterigen und angedeutet pfeffrigen Aromen. Herbe, dunkle Frucht mit bitterschokoladigem und etwas kaffeewürzigem Holz, feines Tannin, leichter Biss und gewisse Kraft, salzige Anklänge, gute Nachhaltigkeit, ein Hauch Pfeffer, sehr guter, herber Abgang mit dunkler Holzwürze und etwas spürbarem Alkohol (wein.plus 02/2022)

### ANALYSEWERTE

**Alkohol** | 13,5 vol.%  
**Restzucker** | 1.2 g/l  
**Säure** | 4,9 g/l

### EMPFEHLUNGEN

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