

## BLAUFRÄNKISCH 2019 | würzig | rotbeerig | saftig



### STECKBRIEF

**Einheit** | Flasche 0.75 L  
**Jahrgang** | 2019  
**Riede/Lage** | Tschicken  
**Boden** | Braunerde mit Lehm  
**Alter der Rebstöcke** | 20 Jahre  
**Kultur** | Mittelkultur, ca. 5500 Stock/ha  
**Ernte** | 24. September 2019  
**Flaschenfüllung** | 10. Jänner 2023  
**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.

### ANALYSEWERTE

**Alkohol** | 14,0 vol. %  
**Restzucker** | 1,5 g/l  
**Säure** | 5,6 g/l  
**Staatliche Prüfnummer** | N24425/22

### EMPFEHLUNGEN

**Speisempfehlung** | Schweinsbraten, Reisfleisch, Gebratene Ente oder Martinigansl, Kalbsnierenbraten, Geröstete Kalbsleber, Tafelspitz  
**Optimale Serviertemperatur** | 14° - 16°