

## BLAUFRÄNKISCH Deutschkreutz 2020



### STECKBRIEF

**Einheit** | Flasche 0.75 L  
**Jahrgang** | 2020  
**Riede/Lage** | Hochbaum und Satz  
**Boden** | Braunerde mit Lehm  
**Alter der Rebstöcke** | 38 Jahre  
**Kultur** | Mittelkultur, ca. 5500 Stock/ha  
**Ernte** | 27. September 2020  
**Flaschenfüllung** | 18. April 2023  
**Verschlussart** | Schraubverschluss

### VINIFIZIERUNG | AUSBAU

**Vinifizierung** | temperaturkontrollierte Maischegärung mit BSA, Überbrausen der Maische, Vergärung im Edeltank  
**Ausbau** | 12 Monate im Eichenfass

### CHARAKTERISTIK

Punschnote; dunkle Kirsche; cremig, lang, ätherische Frische, salzig, engmaschig.  
Alexander Lupersböck, Mai 2023

### ANALYSEWERTE

**Alkohol** | 14,5 vol.%  
**Restzucker** | 1 g/l  
**Säure** | 5,8 g/l

### EMPFEHLUNGEN

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