

BLAUFRÄNKISCH Deutschkreutz 2021



STECKBRIEF

Einheit | Flasche 0.75 L

Jahrgang | 2021

Riede/Lage | Hochbaum und Satz

Boden | Braunerde mit Lehm

Alter der Rebstöcke | 39 Jahre

Kultur | Mittelkultur, ca. 5500 Stock/ha

Ernte | 27. September und 8. Oktober 2021

Flaschenfüllung | 12.2.2024

Verschlussart | Schraubverschluss

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | temperaturkontrollierte Maischegärung mit BSA, Überbrausen der Maische, Vergärung im Edelstahltank

Ausbau | 12 Monate im Eichenfass

CHARAKTERISTIK

Viel Dunkelfrucht sowie Vanille und schöne Würze in der Nase. Eingemachte Heidelbeeren, zarte Kirschfrucht, samtig und füllig am Gaumen. Animierende Eleganz, angenehmer Ausdruck, trinkfreudiger Mittelburgenländer. Sehr schöner, vielseitiger Speisenbegleiter.

ANALYSEWERTE

Alkohol | 14 vol. %

Restzucker | 1 g/l

Säure | 5,4 g/l

Staatliche Prüfnummer | N 3153/24

EMPFEHLUNGEN

Speisempfehlung | Schweinsbraten, Reisfleisch, Gebratene Ente oder Martinigansl, Kalbsnierenbraten, Geröstete Kalbsleber, Tafelspitz

Optimale Serviertemperatur | 14° - 16°