

BLAUFRÄNKISCH Deutschkreutz 2021



STECKBRIEF

Einheit | Flasche 0.75 L

Jahrgang | 2021

Riede/Lage | Hochbaum und Satz

Boden | Braunerde mit Lehm

Alter der Rebstöcke | 40 Jahre

Kultur | Mittelkultur, ca. 5500 Stock/ha

Ernte | Anfang Oktober 2021

Flaschenfüllung | 12. Februar 2024

Verschlussart | Schraubverschluss

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

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

Ausbau | 12 Monate im Eichenfass

CHARAKTERISTIK

Pfeffriger Duft nach teils eingemachten dunklen Beeren mit einer Spur Marzipan, Rindfleisch und Muskatnuss. Reife, recht feste Frucht mit nussigen und röstigen Holzaromen, einem Hauch Minze und Brombeeren, präsenten, mürbes, noch ein wenig trocknendes Tannin, gute Nachhaltigkeit, gewisse Tiefe, dunkle Mineralik, im Hintergrund Havannatabak, Kaffeesatz und Lavendel, guter bis sehr guter Abgang mit Griff.

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°