

A la Carte Blaufränkisch Grand-Cru-Verkostung

Bewertung und Charakteristik unserer Weine

Mai 2024

91

2020 | Blaufränkisch | 14% | DV

Kategorie Klassik

Leicht gereifte Farbnoten, Pflaume, Bitterschokolade, Heidelbeere, stoffiger Wein, harmonische Textur, fruchtiger Abgang

92

2021 | Blaufränkisch Deutschkreutz | 14% | DV

Kategorie Blaufränkisch 2021

Jugendliche Farbnoten, kandierte Fruchtnoten, Bitterschokolade, Heidelbeere, gehaltvoll, gut stützende Säure, präsenten Tannin Finish, langer Nachhall

93

2022 | EQUINOX | ZW, BF, ME | 14% | DV

Kategorie BF geprägte Cuvées

Kräftige Farbe, nuanciertes Bukett, dunkelbeerige Noten, kandierte Orange und Mandeln, gehaltvoll, balancierter Trinkfluss, feines, festes Tannin im Abgang, langer Nachhall, Physalis im Rückaroma

93

2021 | PHOENIX N°26 | BF, CS, ME, SY | 14% | NK

Kategorie BF geprägte Cuvées

Dunkler Farbkern, nuanciertes Bukett, Verbene, Wacholder, Kirsche, rauchige Noten, gehaltvoll, dicht, straff, fester, feiner Gerbstoff im Finish, langer Nachhall, fruchtig-würziges Rückaroma, Potenzial

+94

2020 | BLAUFRÄNKISCH Ried Altes Weingebirge Mittelburgenland DAC
Reserve | 14.5% | NK

Kategorie BF 2020

Kräftiger Farbkern, ausgeprägte, reife Fruchtnoten, Zwetschke, Heidelbeere, Nougat, leicht rauchig-röstige Anklänge, opulent, harmonischer Trinkfluss, fester, feiner Gerbstoff, Wacholder im Rückaroma

NK = Naturkork

DV = Drehverschluss