

## BLAUFRÄNKISCH 2020 | würzig | elegant | saftig



### STECKBRIEF

**Einheit** | Flasche 0.75 L  
**Jahrgang** | 2020  
**Riede/Lage** | Tschicken  
**Boden** | Braunerde mit Lehm  
**Alter der Rebstöcke** | 21 Jahre  
**Kultur** | Mittelkultur, ca. 5500 Stock/ha  
**Ernte** | 22. September 2020  
**Flaschenfüllung** | 29. Jänner 2024  
**Verschlussart** | Schraubverschluss

### VINIFIZIERUNG | AUSBAU

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

### CHARAKTERISTIK

Duft nach Brombeeren, Kirschen, Lakritze, auch etwas Kirsche, Am Gaumen sehr süffig, angenehme runde Tannine, elegant, geschliffen, gut balanciert. Sehr angenehmer Abgang.

### ANALYSEWERTE

**Alkohol** | 14,0 vol. %  
**Restzucker** | 1 g/l  
**Säure** | 5,9 g/l  
**Staatliche Prüfnummer** | N24965/23

### EMPFEHLUNGEN

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