

JO•MA BLAUFRÄNKISCH DAC Reserve 2020



STECKBRIEF

Einheit | Flasche 0.75 L
Jahrgang | 2020
Riede/Lage | Altes Weingebirge
Boden | Braunerde mit Lehm
Alter der Rebstöcke | 42 Jahre
Kultur | Hochkultur
Ernte | 10. Oktober 2020
Flaschenfüllung | 11. März 2025
Verschlussart | Naturkork
Preis ab Hof | € 60,-

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | traditionelle Maischegärung im temperaturkontrollierten Edelstahltank, BSA im Barrique
Ausbau | 12 Monate in neuen Barriques, danach 38 Monate in neuen 500-L-Fässern

CHARAKTERISTIK

Dieser Premium Blaufränkisch präsentiert sich in einem tiefdunklen Rubinrot mit leicht gereiften Rändern. In der Nase zeigt er sich sauber, aromatisch und fein mit einer mittleren Intensität. Der tiefgründige Duft vereint fruchtige und würzige Noten: Dunkle Beeren, Brombeeren, Dörripflaumen und Schwarzkirsche treffen auf feine Gewürznuancen von schwarzem Pfeffer, Gewürznelken und Tabak, begleitet von einem Hauch Vanille und einer leicht fleischigen Note. Am Gaumen ist der Wein trocken, mit einer mittleren Säure und Intensität. Die feine extraktsüße Frucht steht im Vordergrund – erneut dunkle Beeren, Brombeeren und Cassis, ergänzt durch feine Kräuternoten wie Thymian, sowie würzige Akzente von schwarzem Pfeffer und Vanille. Der Körper ist vollmundig und straff, die Tannine fest, aber harmonisch eingebunden. Ein langer Abgang unterstreicht die Struktur dieses Weins. Dieser leicht gereifte Blaufränkisch besticht durch eine hervorragende Balance aus reifen Fruchtaromen, Körper, Alkohol und Abgang. Er bleibt stets strukturiert und hat ein großes Lagerpotenzial. Ein Wein mit Charakter, Persönlichkeit und außergewöhnlicher Qualität. (Flo Reumann, März 2025)



ANALYSEWERTE

Alkohol | 14 vol.%

Restzucker | 0,7 g/l

Säure | 5,8 g/l

EMPFEHLUNGEN

Speisenempfehlung | Als Speisenempfehlung Zwiebelrostbraten von der Beiried mit Röstkartoffeln, Reheschnetzelttes mit Schupfnudeln, Fondue Chinoise.

Optimale Serviertemperatur | Dieser Wein kann ruhig bei 16 – 17 Grad Celsius getrunken werden, direkt aus der Flasche oder kurz belüftet.