



BLAUFRÄNKISCH 2012

HERKUNFT Deutschkreutz
 Blaufränkischland

ALKOHOL 13,1 %

SÄURE 5,1 g/l

RESTZUCKER 1 g/l

LAGE/BODEN Altes Weingebirge
 Lehmböden mit hohem Kalkanteil

ERNTE Selektive Lese von Hand

GÄRUNG Kontrollierte Maischegärung mit natürlicher Spontanhefe in Edelstahltanks, Pressung nach 10 Tagen Maischestandzeit, anschließend biologischer Säureabbau.

BESCHREIBUNG Er verkörpert DIE Leitsorte des Mittelburgenlandes. Er gedeiht auf tiefgründigen Deutschkreutzer Lehmböden, die ihm seine intensive Frucht und mineralische Würze verleihen.

Blaufränkisch pur: Intensiver Duft mit würzigen Aromen von Brombeeren bis schwarzem Pfeffer, am Gaumen kräftig, mit charmanter Fruchtsüße und animierendem, reifem Gerbstoff. Er ist unverwechselbar im Charakter. Ein gebietstypischer, animierender Blaufränkisch, der schon in seiner Jugend Trinkfreude bereitet! Unser Blaufränkisch.

SPEISEEMPFEHLUNG Trinkvergnügen für sich oder mit italienischer Pasta, Spareribs, Wildgerichten oder großen Braten

TRINKTEMPERATUR 14 - 16 °C