



## BLAUFRÄNKISCH 2014

HERKUNFT	Deutschkreutz Blaufränkischland
----------	------------------------------------

ALKOHOL	12,5 %
---------	--------

SÄURE	4,8 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. Duft nach Kirschen und Zwetschken, der sich auch am Gaumen fortsetzt. Harmonische Säure und angenehme Tannine.
--------------	---

Er ist unverwechselbar im Charakter. Ein gebietstypischer, animierender Blaufränkisch, der schon in seiner Jugend Trinkfreude bereitet! Unser Blaufränkisch.

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

TRINKTEMPERATUR	14 - 16 °C
-----------------	------------