



VITIKULT BLAUFRÄNKISCH 2009

HERKUNFT	Deutschkreutz Blaufränkischland
ALKOHOL	14,5 %
SÄURE	5,6 g/l
RESTZUCKER	1,0 g/l

LAGE/BODEN	Schwere, tiefgründige Lehmböden mit Kalk- und Tonanteil Alter der Rebstöcke 30 bis 40 Jahre
ERTRAG	45 hl/ha
ERNTE	Selektive Lese von Hand, sorgfältige Nachselektion am Sortierband am Weingut
GÄRUNG	Kontrollierte Maischegärung mit natürlicher Spontanhefe, Pressung nach 12 Tagen Maischestandzeit, anschließend biologischer Säureabbau, natürliche Klärung durch mehrmaliges Umziehen des Weines
AUSBAU	Reifung 12 Monate im kleinen Faß
BESCHREIBUNG	Tiefdunkles Rubinrot, feinfruchtiger Duft nach Zwetschken und dunklen Beeren, setzt sich am Gaumen fort, harmonische Tannine, langer Abgang. Geprägt durch seine Herkunft zeigt Vitikult Terroir und Vielfältigkeit, Typizität und Eigenständigkeit.
SPEISEEMPFEHLUNG	Idealer Essensbegleiter zu Rind-, Wild- und Lammgerichten
TRINKTEMPERATUR	16 - 18 °C