



V-MAX 2012

SORTE	Blaufränkisch
HERKUNFT	Deutschkreutz Blaufränkischland
ALKOHOL	14 %
SÄURE	6 g/l
RESTZUCKER	1 g/l
LAGE/BODEN	Hochberg im Alten Weingebirge, Südwesthang, sandige Lehmböden mit hohem Kalkanteil
ERNTE	Selektive Lese von Hand, sorgfältige Nachselektion
GÄRUNG	Die Trauben wurden spontan vergoren, anschließend biologischer Säureabbau. Natürliche Klärung durch mehrmaliges Umziehen.
AUSBAU	Reifung 30 Monate im 300 Liter Fass
BESCHREIBUNG	Dunkles Rubingranat mit opakem Kern. Facettenreiches Bukett mit feiner Kräuter- würze. Duft nach Brombeeren und Herz- kirschen mit zarten Gewürzanklängen. Saftig, gute Komplexität, schwarzes Wald- beerkonfit, feine Tannine, bleibt sehr lange haften. Salzig-mineralischer Nachhall. Ein wunderschöner trinkanimierender Blaufränkisch mit Reifepotential für Jahrzehnte.
SPEISEEMPFEHLUNG	Idealer Essensbegleiter zu Rind-, Wild- und Lammgerichten
TRINKTEMPERATUR	16 - 18 °C
LAGERFÄHIGKEIT	10 Jahre und mehr