

# Blaufränkisch Deutschkreutz 2019



## Lage / Boden

Altes Weingebirge: Lehmböden mit hohem Kalkanteil, junge Weingärten zwischen 20 und 30 Jahre alt.

## Ernte / Gärung

Selektive Lese von Hand. Kontrollierte Maischegärung mit natürlicher Spontanhefe in Edelstahltanks, Pressung nach 10 Tagen Maischestandzeit, anschließend biologischer Säureabbau.

## Beschreibung

Leitsorte des Mittelburgenlandes. Er gedeiht auf tiefgründigen Deutschkreutzer Lehmböden, die ihm seine intensive Frucht und mineralische Würze verleihen. Duft nach Kirschen und Zwetschgen, der sich am Gaumen festsetzt. Harmonische Säure und angenehme Tannine.

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

„Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Reife Kirschen, etwas nach Gewürzen, Orangenschalen und Lakritze klingen an. Saftig, elegant, fruchtsüß nach Brombeeren, gut integrierte Tannine, tabakiger Nachhall, gutes Trinkanimo.“  
falstaff Wein Guide, 2020/21, **90 Punkte**

**Sorte:** Blaufränkisch

**Alkohol:** 12,5% | **Säure:** 5,0 g/l | **Restzucker:** 1,5 g/l



6 Monate Reifung im Stahltank und großem Eichenfass



4 - 6 Jahre



16 - 18 Grad



Ideal zu Pasta, Wildgerichten oder großen Braten



in der Jugend 1-2 Stunden vor dem Genuss dekantieren

„Weinbau ist kein 8-Stunden-Tag, er ist mein Leben. Die Arbeit mit der Natur erfordert Geduld, Gelassenheit und ein Stück weit Demut.“

Silvia Heinrich, Winzerin des Jahres 2014

#weingutsilviaheinrich #inlovewithblaufränkisch #handmadewines