

Deutschkreutz Blaufränkisch



DEUTSCHKREUTZ
Blaufränkisch

·HEINRICH·

2014 A 23

Deutschkreutz Blaufränkisch 2021

Lage / Boden

Goldberg im Alten Weingebirge. Südwesthang mit tiefgründigen Lehm Böden und hohem Kalkanteil. Eine alte Lage mit einem prägnanten Namen. Goldberg wurde bereits im 13. Jahrhundert als beste Lage von Deutschkreutz urkundlich erwähnt.

Ernte / Gärung

Die Trauben werden händisch geerntet und sortiert. Kontrollierte Maischgärung mit natürlicher Spontanhefe. Pressung nach 10 Tagen Maischezustand, anschließend biologischer Säureabbau. Natürliche Klärung durch mehrmaliges Umziehen des Weines.

Beschreibung

„Glockenklare Frucht, Kirschen, rote Beeren angedeutet, Würze unterlegt; Zug, frei von Üppigkeit, Säurespiel, knackige Kirschen, Preiselbeeren, feiner Tanningrip, erfrischend, Trinkfluss, selbsterklärend.“

vinaria Weinguide 2021/22, 3***Sterne

„Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart tabakig unterlegte Brombeernote, schwarze Kirschen, zarte Kräuterwürze. Saftig, reife Herzkirschen, feine Süße in der Textur, frisch strukturiert, gut eingebundene Tannine, mineralisch-salzig, vielseitig einsetzbar.“

falstaff Weinguide 2022/23, 91 Punkte

Sorten: Blaufränkisch

Alkohol: 14,0 % | **Säure:** 5,5 g/l | **Restzucker:** 1,5 g/l



12 Monate im kleinen Eichenfass (2. Füllung)



8-10 Jahre



16-18 Grad



Perfekt zu Braten, Lamm oder würzigem Käse



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

#weingutsilviaheinrich #inlovewithblaufränkisch



Weingut Silvia Heinrich



weingutsilviaheinrich