

Datenblatt →

# Blaufränkisch 2017



Verfügbar in  
0,75lt.

**LAGE UND BODEN** sandig-lehmiger Oberboden mit kalkreichen Unterboden

**SORTEN** Blaufränkisch

**JAHRGANG 2017** Heißes, extrem trockenes Jahr, in dem die spätreifenden Sorten im Vorteil waren. Weine mit extremer Präzision und feinsten Tanninen.

**BESCHREIBUNG** Die blitzsaubere Brombeerfrucht beeindruckt die Nase, am Gaumen ist er füllig, hat eine seidige Tanninstruktur und eine sehr präzise Säure, die ihn sehr frisch und dynamisch wirken lässt.



92 Punkte

2. Platz Grand Prix  
Blaufränkisch

> **ERNTE** händische Selektion  
Anfang bis Mitte Oktober

> **GÄRUNG** 10 Tage geschlossene  
Maischegärung bei 30-32°C mit  
anschließendem biologischen  
Säureabbau

> **AUSBAU** in Barriques aus  
französischer Eiche

> **ALKOHOL** 13,5 % Alk

> **SÄURE** 5,3 g/l

> **RESTZUCKER** 1,0 g/l

> **SPEISEEMPFEHLUNG** Zarte Wildspeisen  
wie Rehfilet, oder Wildgeflügel wie  
Fasan und Rebhuhn. Dazu würziges  
Rotkraut mit Wacholder, Lorbeer und  
schwarzem Pfeffer.

> **SERVIERTEMPERATUR**  
16-18°C