

Datenblatt →

Blaufränkisch 2018



Verfügbar in
0,75lt.

LAGE UND BODEN sandig-lehmiger Oberboden mit kalkreichen Unterboden

SORTEN Blaufränkisch

JAHGANG 2018 Eine der frühesten Weinlesen aller Zeiten. Prächtiger Jahrgang mit heißem Sommer. Wir freuen uns über die hohe Traubenqualität ohne jegliche Krankheiten. Die Weine zeichnen sich durch schöne Sortentypizität und gehaltvollem Charakter aus. Ein großes Jahr!

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.



91 Punkte

> **ERNTE** händische Selektion
Ende September

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

> **AUSBAU** in Fässern aus französischer Eiche

> **ALKOHOL** 13,5 % Alk

> **SÄURE** 5,4 g/l

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

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

> **SERVIERTEMPERATUR**
16-18°C

