

Datenblatt →

Blaufränkisch 2019



Verfügbar in
0,75lt.

LAGE UND BODEN sandig-lehmiger Oberboden mit kalkreichen Unterboden

SORTEN Blaifränkisch

JAHGANG 2019 Ein wunderbarer Jahrgang. Es ist anzunehmen, dass die Weine neben guter Reife und vollem Körper auch Finesse und unglaubliche Frische haben werden. Zur Fruchttiefe kommt auch ein wunderbar gutes Säurerückrat dazu. Weine mit Balance!

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.

> **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** 5,3 g/l

> **RESTZUCKER** 1,1 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

HAND
GELESEN