

BLAUFRÄNKISCH

Blaufränkisch 2015

Trocken, rubinrot, feiner Duft nach Kirschen, Vogelbeeren und Pfefferkorn, glockenklar, herzhafter feuriger Gaumen mit feiner Tanninstruktur - ein Top Standard

Die Trauben für unseren klassischen Blaufränkisch kommen aus verschiedensten Lagen. Der Großteil der Weingärten steht auf kalkhaltigen Böden, es sind aber auch Chargen aus kalkfreien Weingärten dabei.

Ausbau: Vergärung im offenen Maischebottich, biologischer Säureabbau, 12 Monate in 2000l Eichenfässern

Werte des Weins: Alkohol 13,5 % Vol, 1,0 g/l Restzucker, 5,4 g/l Säure

