

# m u e n z e n r i e d e r

## r o t w e i s s u e s s

### Blaufränkisch Selection

2018 Qualitätswein, trocken  
750 ml

Sorte:	100% Blaufränkisch
<i>variety:</i>	<i>100% Blaufränkisch</i>
Herkunft:	Ried Hollabern
<i>source:</i>	<i>Ried Hollabern</i>
Boden:	schottrige, schwarze Erde
<i>soil:</i>	<i>crushed stone, black earth</i>
Vinifizierung:	Maischegärung im Stahltank bei ca. 28 °C, Maischestandzeit 14 Tage, anschließend biologischer Säureabbau
<i>vinification:</i>	<i>mashfermentation in stainless steel with about 28°C, 14 days of maceration, afterwards biological malolacticca</i>
Ausbau:	12 Monate im Barrique (gebrauchtes Holzfaß)
<i>aging:</i>	<i>12 month riped in barrique (used wooden barrel)</i>
Trinktemperatur:	15 - 20 °C
<i>drinking temperature:</i>	<i>15 - 20 °C</i>
Trinkreife:	2019 - 2024
<i>drinking maturity:</i>	<i>2019 - 2024</i>
gesamt Zucker:	2,6 g/l
<i>reducing sugars:</i>	<i>2,6 g/l</i>
Titrierbare Säure:	4,8 g/l
<i>total acidity:</i>	<i>4,8 g/l</i>
Alkohol:	13,5 % vol.
<i>alcohol:</i>	<i>13,5 % vol.</i>
Weinbeschreibung:	kühle Brombeerfrucht; Gewürznelken, zarte Würze; am Gaumen saftige Kirschen, sehr zugänglich, guter Speisenbegleiter
<i>wine description:</i>	<i>cool blackberry; Cloves, delicate spice; on the palate juicy cherries, very accessible, good food companion</i>



enthält Sulfite contains sulfites