

Blaufränkisch Classic

2022 Qualitätswein, trocken, 750ml

Sorte:	Blaufränkisch
variety:	Blaufränkisch
Herkunft:	Ried Hollabern
source:	Ried Hollabern
Boden:	Schottrige, schwarze Erde
soil:	Crushed stone, black earth
Vinifizierung:	Maischegärung im Stahltank bei ca. 28°C, Maischestandzeit 14 Tage, anschließend biologischer Säureabbau
vinification:	Mashfermentation in stainless steel with about 28°C, 14 days of maceration, afterwards biological malolactica
Ausbau:	12 Monate im Barrique (gebrauchtes Holzfass)
aging:	12 month riped in barrique /used wooden barrel
Trinktemperatur:	16 – 20 °C
drinking temperature:	16 – 20 °C
Trinkreife:	2024 – 2029
drinking maturity:	2024 – 2029
Gesamt Zucker:	2,7 g/l
reducing sugars:	2,7 g/l
Titrierbare Säure:	5,1 g/l
total acidity:	5,1 g/l
Alkohol:	13,5% vol.
alcohol:	13,5% vol.
Weinbeschreibung:	Kühle Brombeerfrucht, Kirschen, zarte Würze. Am Gaumen saftige Kirschen, sehr zugänglich, trinkfreudig, guter Speisenbegleiter.
wine description:	Cool blackberries, cherries, delicate spice. Am Gaumen juicy cherries, very accessible, happy to drink, good food companion.

