

Blaufränkisch

JAHRGANG 2017

KLASSISCHER AUSBAU



HERSTELLUNG

Die selektionierten Trauben wurden 15 Tage auf der Maische vergoren. Der biologische Säureabbau wurde teilweise in Holzfässern vollzogen, der Ausbau erfolgte in mehrmals gebrauchten Barriques und großen Oval-eichenfässern.

CHARAKTERISTIK

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zarte Kräuterwürze, reife Zwetschen, Brombeerkonfit, etwas Feigen und Nougat, tabakige Würze. Mittlerer Körper, frische Kirschen, feine Tannine, zitronig-mineralischer Abgang, vielseitiger Speisenbegleiter.

13,5 % vol TROCKEN SÄURE 6,0 750 ml

SERVIERVORSCHLAG

Serviertemperatur 15°C

Passt hervorragend zu Pasta, leichteren Fleisch- und Grillgerichten, sowie zu reiferen Hartkäsevariationen.

VERPACKUNG

Original im 6er Karton, auch als Einzelflaschen erhältlich.

WEINGUT KERSCHBAUM

HAUPTSTRASSE 111 | 7312 HORITSCHON

TEL.: +43 2610 42392

FAX: +43 2610 42392 - 40

MAIL: WEINGUT@KERSCHBAUM.AT

WEB: KERSCHBAUM.AT

Kerschbaum