

Blaufränkisch Ried Hochäcker

JAHRGANG 2017

AUSBAU IN HOLZFÄSSERN



HERSTELLUNG

Die Trauben stammen ausschließlich von der Einzellage HOCHÄCKER. 20 Tage dauerte die temperaturgesteuerte Maischegärung. Der biologische Säureabbau fand vorwiegend in Holzfässern statt, ebenso der Ausbau über 15 Monate.

CHARAKTERISTIK

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Frische Herzkirschen, ein Hauch von Waldbeeren, zarte Orangenzesten, etwas Nougat. Mittlere Komplexität, dunkle Beeren, feine Tannine, bleibt haften, gute Frische, ein anregender Begleiter bei Tisch.

13,5 % vol TROCKEN SÄURE 5,5 750 ml

SERVIERVORSCHLAG

Serviertemperatur 16°C

Passt zu Terrinen, saftigen Fleischgerichten vom Schwein und Kalb, sowie Käse.

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