



Blaufränkisch

KLASSISCHER AUSBAU

HERSTELLUNG

Die selektionierten Trauben wurden 14 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, zarter Wasserrand. Reife Kirschfrucht, etwas nach Kräutern, ein Hauch von Pflaumen, zart nach Orangenzesten. Saftig, elegant, feine Tanninstruktur, Brombeerhauch, etwas salzig, rote Kirschen, bleibt gut haften, vielseitig einsetzbar.

13,5 % vol TROCKEN SÄURE 5,5 750 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