

# Blaufränkisch

JAHRGANG 2015

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

Dieser saftige Rotwein mit eleganter Textur überzeugt durch Nuancen von schwarzen Kirschen, harmonischer Stilistik und feine Würze im Abgang.

13,5 % vol

TROCKEN

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*