

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