

# Blaufränkisch Ried Hochäcker

JAHRGANG 2015

AUSBAU IN HOLZFÄSSERN



## HERSTELLUNG

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

## CHARAKTERISTIK

Ein balancierter Wein, bei dem sich die dunkle, verspielte Beerenfrucht, ein Hauch Amarena-kirsche, zarte tabakige Nuancen und bestens integrierte Tannine perfekt ergänzen.

13,5 % vol

TROCKEN

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*