

# Blaufränkisch Ried Dürrau

JAHRGANG 2016



AUSBAU IN VORWIEGEND NEUEN  
BARRIQUES UND GROSSFÄSSERN

## HERSTELLUNG

Die Trauben stammen ausschließlich von der besten Einzellage Horitschons – Lage DÜRRAU. Eine 21 Tage lange temperaturgesteuerte Maischegärung verleiht dem Wein eine intensive Stoffigkeit. Der biologische Säureabbau wurde nur in Holzfässern durchgeführt, der Ausbau nahm 15 Monate in Anspruch.

## CHARAKTERISTIK

Die Paraderiede Dürrau steht für einen sehr komplexen Blaufränkier mit leichter Extraktsüße, exzellent eingebundener Edelholznote und einem feinzarten Nougat- und Kokostouch.

13,5 % vol

TROCKEN

## SERVIERVORSCHLAG

Serviertemperatur

16°C

Es wird ein 2-stündiges Dekantieren empfohlen. Zu deftigen Fleischgerichten vom Rind, sowie zu Ge-grilltem, aber auch zu Weich- und Hartkäse.

## VERPACKUNG

0,75 Liter im 6er Karton / 1,5 Liter im 3er Karton

## VERFÜGBARE FLASCHENGRÖSSEN

0,75 l – 1,5 l – 3,0 l – 6,0 l – 9,0 l – 12,0 l

WEINGUT KERSCHBAUM

HAUPTSTRASSE 111 | 7312 HORITSCHON

TEL.: +43 2610 42392

FAX: +43 2610 42392 - 40

MAIL: WEINGUT@KERSCHBAUM.AT

WEB: KERSCHBAUM.AT

*Kerschbaum*