

Blaufränkisch Ried Hochäcker

JAHRGANG 2020

AUSBAU IN HOLZFÄSSERN



HERSTELLUNG

Die Trauben stammen ausschließlich von der Einzeltage HOCHÄCKER. 22 Tage dauerte die temperaturgesteuerte Maischegärung. Der biologische Säureabbau fand vorwiegend in Holzfässern statt, ebenso der Ausbau über 16 Monate.

CHARAKTERISTIK

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarter Wasser-
rand. Feinwürzig, etwas nach schwarzen Kirschen, ein
Hauch von Cassis, Zitronennuancen. Kräutertouch,
Elegant, gute Komplexität, straff, reife Kirschfrucht.
Extrakt süße nach Brombeeren. Holzwürze im Nachhall,
guter Speisenbegleiter mit Entwicklungspotenzial.

13,5 % vol TROCKEN SÄURE 5,6 750 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