

Blaufränkisch Ried Hochäcker

AUSBAU IN HOLZFÄSSERN

HERSTELLUNG

Die Trauben stammen ausschließlich von der Einzellage 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.
Extraktsüße 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