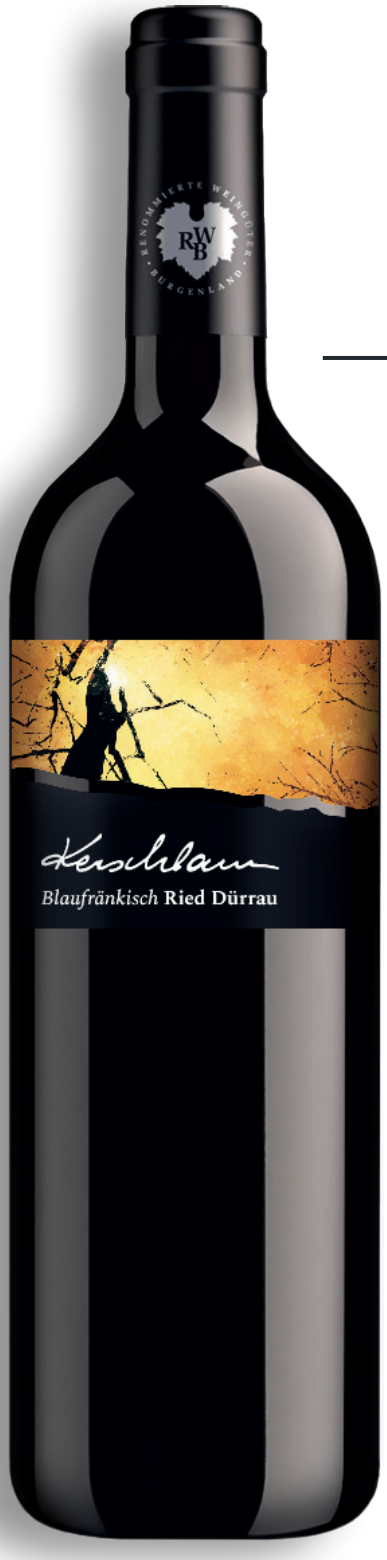
Blaufränkisch
Ried Dürrau

AUSBAU IN VORWIEGEND NEUEN
BARRIQUES UND GROSSFÄSSERN



HERSTELLUNG

Die Trauben stammen ausschließlich von der besten Einzellage Horitschons – Lage DÜRRAU. Eine 28 Tage lange temperaturgesteuerte Maischegärung verleiht dem Wein eine intensive Stoffigkeit. Der biologische Säureabbau wurde nur in Holzfässern durchgeführt, der Ausbau nahm 18 Monate in Anspruch.

CHARAKTERISTIK

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Brombeernuancen, etwas nach Gewürzen und Kardamom, ein Hauch von Zwetschken, Orangenzesten klingen an, facettenreiches Bukett. Saftig, feine dunkle Beerenfrucht, elegant, facettenreiche Säurestruktur, extraktsüß nach Kirschfrucht, bleibt gut haften, zarte Tannine, engmaschiger Speisenbegleiter mit sicherem Potenzial.

14,0 % vol **TROCKEN** **SÄURE 5,5**

SERVIERVORSCHLAG

Serviertemperatur **16°C**

Es wird ein 2-stündiges Dekantieren empfohlen.
Zu deftigen Fleischgerichten vom Rind, sowie zu Gegrilltem, 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

WEINGUT KERSCHBAUM
HAUPTSTRASSE 111 | 7312 HORITSCHON
TEL.: +43 2610 42392
FAX: +43 2610 42392 - 40
MAIL: WEINGUT@KERSCHBAUM.AT
WEB: KERSCHBAUM.AT

Kerschbaum