



Blaufränkisch X

JAHRGANG 2016

AUSBAU AUSSCHLIESSLICH
IM EICHENFASS

HERSTELLUNG

100% Blaufränkisch aus dem Mittelburgenland, gewachsen auf den charaktervollen Böden aus der weltbekannten Lage Dürrau in Horitschon. Ausgebaut wurde der Wein zunächst 18 Monate im neuen kleinen Eichenfass, gefolgt von weiteren 6 Monaten im 2.400-Liter-Eichenfass. Anschließend ruhte er acht Jahre in der Flasche im Weingut – 10 Jahre geschützt, begleitet, mit viel Geduld.

CHARAKTERISTIK

Das Ergebnis ist ein tiefgründig würziger Blaufränkisch mit beeindruckender Struktur, eleganter Reife und feinem Tannin. Er befindet sich jetzt in seiner optimalen Trinkphase, kann aber auch weiterhin gelagert werden.

13,5 % vol

TROCKEN

SÄURE 5,9

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

VERFÜGBARE FLASCHENGRÖSSEN

0,75 l

WEINGUT KERSCHBAUM

HAUPTSTRASSE 111 | 7312 HORITSCHON

TEL.: +43 2610 42392

FAX: +43 2610 42392 - 40

MAIL: WEINGUT@KERSCHBAUM.AT

WEB: KERSCHBAUM.AT

Kerschbaum