

Blaufränkisch Ried Dürrau



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

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Frische schwarze Kirschen, ein Hauch von Edelholz, dunkle Waldbeeren sind unterlegt, mineralischer Touch. Saftig, extraktsüß, elegant, feine Fruchtsüße, tragende, reife Tannine, feine salzige Mineralität im Abgang, bleibt haften, sicheres Reifepotenzial.

TROCKEN

SERVIERVORSCHLAG

Serviertemperatur

16°C

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