

## BLAUFRÄNKISCH

<b>Jahrgang</b>	2019
<b>Vinifizierung</b>	Das gesunde Traubenmaterial kommt von langjährigen Vertragspartnern aus dem Burgenland und wird nach der Ernte gemischt und in speziellen Rotwein-Gärtanks temperaturgesteuert bei ca. 28-30° vergoren. Nach 8-10 Tagen Maischestandzeit wird die Maische abgepresst und der Wein in Edelstahllagertanks gefüllt, wo umgehend der biologische Säureabbau eingeleitet wird. Der Wein reift in Edelstahltanks.
<b>Ausbau</b>	Stahltank
<b>Kategorie</b>	Qualitätswein
<b>Analytische Werte</b>	Alc: 12,5 % / RZ: 1,0 g / SRE: 4,7 ‰
<b>Herkunft</b>	Österreich
<b>Rebsorte(n)</b>	Blaufränkisch
<b>Trinktemperatur</b>	15-18 °C
<b>Reifepotential</b>	3-4 Jahre
<b>Kostnotiz</b>	Tiefdunkles Granatrot.
<b>Gebinde</b>	1,0 l

