## Blaufränkisch Heideboden 2018

100 % Blaufränkisch - geerntet 19.09.2018 Sorte+Lage:

Verschiedene Lagen vom Heideboden

Ernte: Selektionierte Handlese

Weinbereitung Spontane Gärung und Malolaktik im

Maischetank.

21 Tage auf der Maische.

15 Monate im großen Holzfass. Ausbau:

Abgefüllt: 15.01.2020

Gesamt-Granatrot mit schwarzem Kern. Eleganter Brombeer-, Fliederduft unterlegt von feiner eindruck:

Würze.

Am Gaumen kühle Fruchtnuancen: nach dunklen Beeren, unterstütz von etwas Tannin und einem feinen Säurebogen. Fruchtig,

pikanter Abgang.

Empfehlung: Zu hellem Fleisch, Bretteljause, Nudelgerichte.

Flasche 9120015607122 **EAN Codes** 

Karton 9120015607139

N15555/21 Prüfnummer: Qualitätsstufe: Qualitätswein Alkohol: 13,0 %vol Säure: 5.7 q/L 001,0. g/L Restzucker: Mostgewicht: 20,0 °KMW Zuckerfr. Extrak 28,2 g/L

Relative Dichte: 0,9945







## Auszeichnungen: