

BLAUFRÄNKISCH 2018 BIO
rot, Burgenland, QuW, trocken



ATBIO-902

Österreichische Landwirtschaft

100% Blaufränkisch

Rieden: Hutweide-Winkel, Oberzick

Alter der Reben: 11, 18 Jahre

Ertrag: 1kg/Stock

Stelvin Schraubverschluss

Leuchtendes Rubin mit Purpurschimmer; Kräuternote auf intensive Weise, reicht von Küchenkräutern bis zu Dörrobst, dahinter gekochte Kirschfrucht; am Gaumen etwas mehr Frucht, wieder Kirsche und etwas Beeren, zarte Rumtopfnoten, Fruchtsüße und Bitterschokoherbe in schönem Einklang, samtige Art

geerntet im September 2018 mit 19° KMW

13,5% Alk., 5,5‰ Säure, 4,2g/l Zucker

Serviertemperatur: 18°C

passend zu Rind, Wild, würzigem Käse

Rebeln unter CO2 Schutz, Kühlung der Maische, Standzeit, Erwärmen und Hefezusatz, Kontrollierte Gärführung (Heizen und Kühlen) in konischen Edelstahltanks, Belüften, Maischestandzeit 20 Tage, Pressen, Absetzen des Grobtrubes im Tank, Säureabbau in großen gebrauchten Holzfässern, 1 Jahr Lagerung in gebrauchten Barriques und großen Holzfässern

Weingut Familie

Anita u. Richard GOLDENITS

office@goldenits.com

Obere Hauptstraße 9

A - 7162 TADTEN

Tel. & Fax: 0043(0)2176/3638

www.goldenits.com