



## Blaufränkisch Reserve 2015

### Ausbau

18 Monate im großen Holzfass und gebrauchten Barriquefass, trocken

### Analysedaten

**Alk.:**13,5Vol%; **Restzucker:** 3g/l; **Säure:** 5g/l

### Lage

Wolfsbach

### Der Wein

In der Farbe präsentiert sich der Blaufränkisch Reserve 2015 in einem dunkelrot mit schwarzem Kern und granatrotem Rand. Die Schlierenbildung ist stark. Der Wein duftet intensiv nach dunklen Beeren und schwarzem Pfeffer. Der Ausbau im Barrique ist durch feine Vanillearomen erkennbar. Am Gaumen zeigt er einen kräftigen und gehaltvollen Körper. Die würzigen Tannine stehen im Vordergrund, dennoch sind intensive Fruchtnoten zu erkennen. Er hat einen langen, würzigen Abgang.

### Speisebegleitung

Der körperreiche Wein eignet sich ideal als Partner zu deftigen und würzigen Fleischgerichten.

### Serviertemperatur

16-18°C im Bordeauxglas

