



## Blaufränkisch 2017

### Ausbau

Großes Holzfass, trocken

### Analysedaten

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

### Lage

Wolfsbach, Zwergacker

### Der Wein

Der Blaufränkisch Selektion 2013 zeigt sich im Glas rubinrot mit violetterm Rand. Am Glasrand bilden sich dicke, langsam abfließende Schlieren. Die feinherbe Fruchtfülle in der Nase erinnert an dunkle Waldbeeren. Am Gaumen ist der Wein sehr fruchtbetont und im Abgang verspürt man eine feine Würze, die gut mit den zahlreichen, weichen Tanninen harmoniert.

### Speisebegleitung

Der Blaufränkisch Selektion 2013 ist der ideale Speisenbegleiter für traditionelle österreichische Küche, wie Wiener Schnitzel oder Tafelspitz.

### Serviertemperatur

14-16°C im Bordeauxglas

### Trinkreife

2017-2025

