



# BLAUFRÄNKISCH

## BURGENLAND · 2017

**BLAUFRÄNKISCH.** Dunkles Granatrot mit violetten Reflexen. In der Nase schwarzer Pfeffer, dunkle Beerenfrucht. Am Gaumen stoffig, würzig, angenehmes Tannin. Gut integrierte Säure, schöne Länge.

<b>Boden.</b>	Braunlehm mit Kieselsteinen
<b>Alter der Reben.</b>	ca. 35 Jahre
<b>Vinifizierung.</b>	Kontrollierte Maischevergärung im Edelstahltank über 10 Tage, 3mal tägliche Überflutung des Maischekuchens
<b>Ausbau.</b>	14 Monate im Edelstahltank mit biologischem Säureabbau
<b>Abfülldatum.</b>	Dezember 2018
<b>Trinktemperatur.</b>	16-18°C
<b>Lagerpotential.</b>	bis 2024
<b>Alkohol.</b>	13,9 % vol.
<b>Trockenextrakt.</b>	30,0 g/l
<b>Restzucker.</b>	2,3 g/l
<b>Säure.</b>	5,7 g/l

 **MARTIN REINFELD**

Weingut Martin Reinfeld · Hauptstraße 19 · A-7081 Schützen am Gebirge