



BLAUFRÄNKISCH

BURGENLAND · 2018

BLAUFRÄNKISCH. Rubinrot. In der Nase Zwetschke mit dunklen Beeren unterlegt. Am Gaumen geschmeidige, angenehme Tannine. Gut ausbalanciert – bleibt schön haften.

Boden.	Braunlehm mit Kieselsteinen
Alter der Reben.	ca. 35 Jahre
Vinifizierung.	Kontrollierte Maischevergärung im Edelstahltank über 10 Tage, 3mal tägliche Überflutung des Maischekuchens
Ausbau.	14 Monate im Edelstahltank mit biologischem Säureabbau
Abfülldatum.	Dezember 2019
Trinktemperatur.	16-18°C
Lagerpotential.	bis 2025
Alkohol.	13,8 % vol.
Trockenextrakt.	34,6 g/l
Restzucker.	2,6 g/l
Säure.	5,3 g/l

 **MARTIN REINFELD**

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