



BLAUFRÄNKISCH

BURGENLAND · 2014

BLAUFRÄNKISCH. Sattes Rubinrot, pfeffrige Nase, Heidelbeere, am Gaumen saftige Zwetschke und samtige Tannine, bleibt gut 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.	16 Monate im Edelstahltank mit biologischem Säureabbau
Abfülldatum.	Feber 2016
Trinktemperatur.	16-18°C
Lagerpotential.	bis 2020
Alkohol.	12,5 % vol.
Trockenextrakt.	27,1 g/l
Restzucker.	1,0 g/l
Säure.	5,3 g/l

 **MARTIN REINFELD**

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