



BLAUFRÄNKISCH

BURGENLAND · 2015

BLAUFRÄNKISCH. Tiefdunkles Rubingranat mit violetten Reflexen, in der Nase sehr pfeffrig, würzig, schöne Weichselanklänge, am Gaumen straff und knackig, mittlere Länge

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.	Oktober 2016
Trinktemperatur.	16-18°C
Lagerpotential.	bis 2021
Alkohol.	13,5 % vol.
Trockenextrakt.	31,5 g/l
Restzucker.	2,3 g/l
Säure.	5,3 g/l

 **MARTIN REINFELD**

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