



BLAUFRÄNKISCH

BURGENLAND · 2016

BLAUFRÄNKISCH. Tiefdunkles Rubingranat, in der Nase dunkle Früchte – Zwetschke, Beeren. Am Gaumen kraftvoll aber dennoch elegant. 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.	12 Monate im Edelstahltank mit biologischem Säureabbau
Abfülldatum.	September 2017
Trinktemperatur.	16-18°C
Lagerpotential.	bis 2022
Alkohol.	13,5 % vol.
Trockenextrakt.	32,3 g/l
Restzucker.	2,6 g/l
Säure.	6,4 g/l

 **MARTIN REINFELD**

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