



BLAUFRÄNKISCH

BURGENLAND · 2019

BLAUFRÄNKISCH. Tiefdunkles Rubinrot mit opakem Kern. In der Nase feinfruchtig – Zwetschke, Kirsche, Johannisbeere. Am Gaumen würzig, salzig. Runder Abgang – lang anhaltend.

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.	Juni 2020
Trinktemperatur.	16-18°C
Lagerpotential.	bis 2026
Alkohol.	13,7 % vol.
Trockenextrakt.	33,3 g/l
Restzucker.	3,6 g/l
Säure.	6,3 g/l

 **MARTIN REINFELD**

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