



BLAUFRÄNKISCH

BURGENLAND · 2022

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
Alkohol.	14 % vol.
Trockenextrakt.	28,9 g/l
Restzucker.	2,7 g/l
Säure.	4,8 g/l

 MARTIN REINFELD

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