

**BLAUFRÄNKISCH MITTELBURGENLAND DAC
GOLD RESERVE 2017**

Rubinrot mit feinwürziger Nase und süßer Brombeer- und Ribiselfrucht, am Gaumen angenehm mineralische Noten mit schön eingebundenen Tanninen und harmonischem Abgang – 16 Monate im sehr eleganten Tronçais-Barrique ausgebaut.

Ausgezeichnet mit dem „Vaihinger Löwe“ des internationalen Lemberger- bzw. Blaufränkisch Preises. Sieger in der Kategorie „Kraftvoll“

Rebsorte:	100 % Blaufränkisch
Vinifizierung:	Vergärung in Edelstahl, biologischer Säureabbau im Barrique
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Boden:	schwerer Lehm, sandiger Lehm
Füllung:	März 2019
Trinkbar:	ab sofort bis 2032
Analysen:	Alkohol: 13,5 % vol. Säure: 6,2 g/l Restzucker: 1,0 g/l
Prüfnummer:	N 10375/19
Serviertemperatur:	18°C



KIRNBAUER

*Ein Königreich für
eine Traube.*