

7301 BLAUFRÄNKISCH 2018

7301 Deutschkreutz – DIE Blaufränkisch DNA. Dieser charakteristische Wein wurde zum Teil im großen Holzfass und zum Teil im gebrauchten Barrique ausgebaut. Er verbindet die Kräuter-Pfeffer Würze des klassischen Blaufränkisch mit dem weichen, runden Charme des Barrique-gereiften Weines.

Rebsorte:	Blaufränkisch
Vinifizierung:	geregelt Vergärung und biologischen Säureabbau im Edelstahl
Ausbau:	16 Monate im Fass 25% im großen Eichenfass und 75% im gebrauchten Barrique
Boden:	schwerer Lehm, sandiger Lehm
Füllung:	März 2020
Trinkbar:	ab sofort bis 2027
Analysen:	Alkohol: 13,5 % vol. Säure: 5,8 g/l Restzucker: 1,0 g/l
Prüfnummer:	N 17371/20
Serviertemperatur:	15°C - 17°C



KIRNBAUER

Ein Königreich für
eine Traube.