

## 7301 BLAUFRÄNKISCH 2021

7301 Deutschkreutz – DIE Blaufränkisch DNA.

Ein Spiegel der Lagen unserer Heimat. Prägnante Brombeer-Kirschfrucht in der Nase unterstützt von Kräuter-Aromen und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen spiegeln sich die Aromen wieder und eine animierende Saftigkeit mit präziser Frucht verleitet zum zweiten Glas.

Dieser charakteristische Wein wurde 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
Boden:	schwerer Lehm, sandiger Lehm
Füllung:	Mai 2023
Trinkbar:	ab sofort bis 2031
Analysen:	Alkohol: 13,5 % vol. Säure: 5,7 g/l Restzucker: 1,3 g/l
Prüfnummer:	N 16327/23
Serviertemperatur:	15°C
Zertifiziert:	Nachhaltig Austria



KIRNBAUER

*Ein Königreich für  
eine Traube.*