



Spitzerberg 2015

| | |
|--------------------|---|
| Sorte: | Blaufränkisch |
| Boden: | sandiger Lehm |
| Lage: | Grafriede |
| Ried: | Holzweingärten |
| Ernte: | im September |
| Verarbeitung: | Kontrollierte Vergärung und häufiges Unterstossen des Tresterhutes 16 Tage Maischestandzeit |
| Ausbau: | 21 Monate in gebrauchten Barriquefässern, danach 3 Monate Flaschenreifung |
| Analytik: | 13 vol%alc. 6 g/l Säure 1 g RZ trocken |
| Beschreibung: | Dunkles Rubingranat, in der Nase Kirsche und Brombeeren, zart blättrige Würze. Elegant und frisch am Gaumen nach Kirschen sowie dezentes Tannin. Die Sorte Blaufränkisch baut langsam aus und gewinnt durch entsprechende Lagerung (ca. 4 Jahre) an Qualität. |
| Speisenempfehlung: | Gans, Ente, Wild, Rind, Käse |