

2021

Grosshöflein - Blaufränkisch DAC

Qualitätswein, Grosshöflein



Weinberg

Lehm und Sand auf Muschelkalk
– Ostausrichtung am Hang des
Fölligbergs – Alter der Rebstöcke
bis zu 20 Jahre - Sanfter
Rebschnitt – Bio-Kompost

Keller

Handlese – 14 Tage auf der
Maische – spontane Vergärung
und BSA – 18 Monate im 500l
Fass (Tonneaux) – 5 Monate
Flaschenreife nach der Füllung

Kostnotiz

Schwarzkirsche und Brombeere –
Pfeffer – dunkle Schokolade –
vibrierendes Säuregerüst – saftig

Speisenbegleitung

Kalbsleber – Ochsenbackerl -
gefüllte Pilze – Hartkäse

Rebsorte
Blaufränkisch

Geschmack
trocken

Alkoholgehalt
13 %

Restzucker
1 g/l

Säure
6.4 g/l

Trinktemperatur
16 - 18 °C

Optimales Trinkjahr
2023 - 2030

EAN
9003634116186