

2021

Sankt Georgen - Blaufränkisch DAC

Qualitätswein, Sankt Georgen



Weinberg

Muschelkalk und
Glimmerschiefer – Südost
Ausrichtung – Alter der
Rebstöcke bis zu 36 Jahre -
Sanfter Rebschnitt – Bio-Kompost

Keller

Handlese – 18 Tage auf der
Maische – spontane Vergärung
und BSA – 16 Monate im 500l
Fass (Tonneaux) – 6 Monate
Flaschenreife nach der Füllung

Kostnotiz

Brombeere und Kirsche – Pfeffer
– dunkle Schokolade – lebendige
Säurestruktur – kerniges Tannin -
mineralisch, salzig im Finale

Speisenbegleitung

Dunkles Fleisch – gegrillter
Schweinebraten – kräftige Pilz-
und Pastagerichte – würziger
Weichkäse

Rebsorte
Blaufränkisch

Geschmack
trocken

Alkoholgehalt
13.5 %

Restzucker
1 g/l

Säure
6.8 g/l

Trinktemperatur
16 - 18 °C

Optimales Trinkjahr
2023 - 2030

EAN
9003634116148