

WEINEXPERTISE

WEIN.GUT.HEID.

Weinbezeichnung:	2017 Blaufränkisch ungeschwefelt trocken		
Weinbeschreibung:	Beschd bevor = schwäbisch für: am besten zum Trinken bis Frühjahr 2019 Dieser kräftige, energiegeladene Jüngling ruhte sich einige Tage im Kelterhaus aus, um dann mit gestärktem Rückgrat und viel Sanftmut genüsslich einen großen Korb voller dunkelroter Beeren zu tragen.		
Rebsorten:	Blaufränkisch		
Geschmacksrichtung:	trocken		
Analyse:	Alkohol:	Restsüße:	Säure:
	12,6	3,2	5,6
Lagerpotenzial:	Zum direkten trinken - bis 1 Jahr		
Empfohlene Trinktemperatur:	9 bis 14° Celsius		
Speiseempfehlungen:	Der passende Begleiter zur klassischen schwäbischen Küche wie Maultaschen, Kässpätzle oder zum gemütlichen Vesper.		
Weinberg/Boden/Lage:	Keuper, Unterer bunter Mergel		
Ertrag:	65 kg/ Ar		
Weinlese:	5.und 6. Oktober 2017		
Vinifikation:	Ohne Zugabe von Schwefel, was dem Wein sehr klare Fruchtaromen lässt! Klassische Maischegärung über 18 Tage, anschließende Reifung in Holzfässern.		