

Blaufränkisch 2015

bio, trocken



KARO gut am see

Karina Schindler & Robert Schumitsch

Sorte: 100% Blaufränkisch

Region: Burgenland

Alkohol: 13,5%vol

Restzucker: 1,0 g/L

Säure: 4,9 g/L

Passt zu: Wild, Geflügel

Seestraße 42

A-7072 Mörbisch am See

T: +43 650 2901304

E: info@gutkaro.at

www.gutkaro.at

Der bodenständige Rote

Für die Produktion unseres Blaufränkischen werden die vollreifen Trauben relativ spät im Verlauf der Weinlese geerntet. Nach 28 Tagen Maischegärung vollendet dieser Rotwein seine malolaktische Fermentation im großen Holzfass.

Der Blaufränkisch ist facettenreich, will jedoch auf keinen Fall zu breit und üppig den Gaumen ausfüllen, sondern viel mehr durch seine Engmaschigkeit und klare Struktur verführen.