

Blaufränkisch - Zuckerschlee, Biowein

Weinbeschreibung

Reichhaltige Aromen von satter Beerenfrucht
lebhaftes Extrakt u. Gerbstoffstruktur

Passend zu

Rind, Wild, Weißschimmelkäse

| | |
|-------------------------|--|
| Jahrgang: | 2015 |
| Traubensorte: | Blaufränkisch |
| Lesedatum: | 13. Oktober 2015 |
| Lesegradation: | 21 Grad KMW |
| Gärung: | Spontangärung, 14 Tage, keine Hefen zugesetzt |
| Ausbau: | 8 Monate im großen Holzfass |
| Trinktemperatur: | 15 °C |
| Weindaten: | Natürlicher Alk. 13,5 Vol-%, Restsüße 1,0 g/l - trocken Säure 5,4 g/l, freie schwefelige Säure (Sulfit) 31 mg/l, gesamte schwefelige Säure 50 mg/l gesetzliche Sulfithöchstgrenzen (für Biowein) gesamt: 150 mg/l, frei: 50 mg/l |

Vegan geeignet: Ja, keine Weinbehandlungsmittel tierischen Ursprungs