



## Selektion Blaufränkisch

Jahrgang:	2009
Rebsorten:	100 % Blaufränkisch
Gesamtalkohol:	14,5 % vol.
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Säure:	5,0 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Rieden:	Erdei
Boden:	
Ertrag je Hektar:	
Vinifizierung:	
Ausbau:	Stahltank
Flaschenfüllung:	Juni 2010
Trinktemperatur:	16 – 18 °C
Trinkreife:	2010 - 2016
Speisebegleitung:	Steak, Pasta

Tinte, Holunderkoch, Cassis und Brombeere, Thymian und Zimt. Gute Tanninstruktur. Griffige Frische und Fülle. Vollmundiger Abgang mit viel Salz.