



Blaufränkisch Vom Lehm[®]

Sorte:	Blaufränkisch
Jahrgang:	2017
Alter der Rebstöcke:	20 – 62 Jahre
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand Anfang Oktober geerntet. Die traditionelle Maischegärung erfolgte im Stahltank, mit 2 – 4 mal täglichem untertauchen des Maischehutes. Der biologische Säureabbau vollzog sich in Eichenfässern. Der Wein reifte 7 Monate im großen Eichenfass.
Flaschenfüllung:	Mai 2018
Analytische Werte:	Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 5,7 g/l
Charakteristik:	In der Farbe ein dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase präsentiert sich der Wein zart nach Brombeeren, unterlegt mit Kirschfrucht, Lakritze und Cassis. Am Gaumen ist der Wein frisch strukturiert, nach Brombeere mit einer pfeffrigen Würze im Nachhall. Ein lebendiger Speisenbegleiter.
Trinkreife:	2018 – 2023, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Würzige Fleischgerichte, Wildgerichte
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann