



## Blaufränkisch Heide

Kurzbeschreibung: beerig, pfeffrig und knackig zugleich

Servier- und Speiseempfehlung: Der Blaufränkisch Heide besitzt einen fruchtig frischen Geschmack nach Brombeeren und Pfeffer. Er ist kräftig und intensiv, bleibt aber im Gaumen geschmeidig. Die optimale Trinktemperatur liegt bei 16-18°C. Ein idealer Partner zu gebratener Entenbrust unter der Walnuss Kruste mit gebratenen Schupfnudeln. Und auch zu Käse einer sehr gelungenen Wahl, besonders zu würzigen Hartkäsen, wie der Gryerzer mit frischem Kürbiskernbrot.

### Daten zum Blaufränkisch Heide

Weinberglage: Heide  
Rebsorten: Blaufränkisch  
Jahrgang: 2015  
Weinbaugebiet: Neusiedlersee-Hügelland  
Status: Bio

Vinifikation: Spontangärung imahltank bei einer Maischestandzeit von 18 Tagen und anschließender

Lagerung Reifung von einem Jahr im Barrique und im großen Holzfass

Boden reiner Muschelkalk

### Analysewerte

Alkohol: 13 %vol  
Restzucker: 2,2 gr/l  
Säure: 5,5 gr/l  
Flaschenform: Burgunderflasche  
Flaschengröße: 0,75l  
Verschluss: Drehverschluss  
Kartoninhalt: 6 Flaschen

**"Lebe Freude!"**