



Blaufränkisch Thenau

Kurzbeschreibung: ein großer Wein mit Feinheit und Tiefe

Servier- und Speiseempfehlung: „tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarter Wasserrand, dunkle Mineralik, zart nach Nougat, reife Zwetschken, mit Brombeerenkonfit unterlegt, attraktives Bukett. Saftig, ellegante Textur, feine Herzkirschen, seidige Tannine, finessereiche Säurestruktur, zeigt gute Länge, sicheres Reifepotenzial!“ *Falstaff Rotweinguide*; perfekt zur Wild und Gans, zu kernigen Nudelgerichten, oder einfach zur Meditation bei Kaminfeuer

Daten zum Blaufränkisch Thenau

Weinbergslage: Thenau
Alter der Reben: 60 Jahre
Rebsorten: Blaufränkisch
Jahrgang: 2012
Weinbaugebiet: Leithaberg
Vinifikation: Spontangärung im Holzgärfass bei einer Maischestandzeit von 3 Monaten
Lagerung: 24monatige Reifung in 500 lt Fässern
Boden: Muschel-Leithakalkboden pur!

Analysewerte:

Alkohol: 14%vol
Restzucker: 1 gr/l
Säure: 5,4 gr/l
Flaschenform: Burgunderflasche
Flaschengöße: 0,75l 1,5 lt
Verschluss: Naturkork
Kartoninhalt: 6 Flaschen

Prämierung 94 Punkte Flastaff, 18,5 Gault Millau

"Lebe Freude!"