

## SPÄTLESE BLAUFRÄNKISCH 2021



ALKOHOL: 8,0 %  
ZUCKER: 106,1 g/l  
SÄURE: 6,6 g/l

REBSORTE:  
Blaufränkisch

VINIFIZIERUNG:  
Im Stahltank vergoren und gelagert.  
Trinktemperatur: 10-12°

### CHARAKTERISTIK:

Leuchtendes Rosé mit ziegelroten Spiegelungen; ungemein zartes Bukett nach Himbeeren und roter Kirsche, duftig, ein wenig traubig mit winzigem aetherischen Kick; leichtfüßig mit glatter Textur, das feine Säuregerüst spielt mit der charmanten Süße, duftig, leger und angenehm der Eindruck von gelbem Laub, hellroten Beeren, Aprikose und Zwetschenschalen.

### UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

Ideal zu Pasteten, Gänseleber mit Weingelee, asiatische Küche mit pikant-süß-sauren Soßen, Blauschimmelkäse, Schokoladedessert.