



SCHLOSSLAGENWEIN

BLAUFRÄNKISCH

KOMMENDENHITZKIRCH - BLAUFRÄNKISCH GRAND CRU
2022

DEGUNOTIZ

Dunkelkräftiges rubinrot, satte Aromatik nach Kirsche, reifen roten Beeren und frischen Kräutern. Leichte Mineralik am Gaumen mit einer dichten Tanninstruktur und Säurestütze.

DETAILS

| | |
|-------------------|--|
| Ausbau: | Spontangärung, 30d Maischestandzeit, 10 Monate Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.5% |
| Säure: | 5.2g/l |
| Restzucker: | 2g/l |
| Verschluss: | Kork (Diam) |
| Inhalt: | 750ml |
| Trinktemperatur: | 18°C |
| Speiseempfehlung: | kräftige Steaks, gereifter Käse |
| Lagerpotential: | 2028 |

MEISTERWERK

SCHLOSSLAGEN

SEELAGENWEIN

GUTSWEIN

