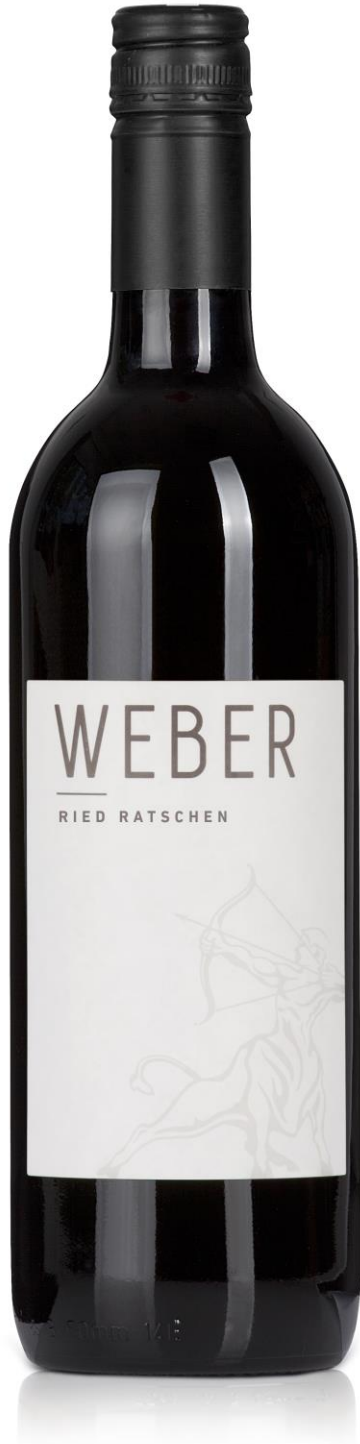


WEBER

DEUTSCH SCHÜTZEN



BLAUFRÄNKISCH Ried Ratschen

Jahrgang: 2019

Vinifikation: Ausbau im großen Holzfass

Alter der Reben: 12 - 15 Jahre

Alc: 13,0% Vol

Lagerfähigkeit*: 3 - 5 Jahre

Trinkempfehlung: Bordeauxglas

Trinktemperatur: 14-16 C°

Verschluss: Schraubverschluss

Weincharakter: energiegeladen · gesunde Spannung ·
Würzigkeit im Abgang

Die Farbe: Granatapfelrot

In der Nase: volle Kirsche und rote Ribisel · eine leichte würzige Prise

Am Gaumen: Frisch, energiegeladen & mit einer gesunden Spannung zeigt sich dieser Blaufränkisch · Dem Jungsein ist er entwachsen und gibt somit seinem Alter entsprechend sein festes Volumen gekonnt zum Ausdruck · Die Fruchtanklänge nach Kirschen und roten Ribiseln machen ihn zu einem saftigen und fruchtigen Begleiter · Zurück bleibt eine feine Würzigkeit, die das Geschmackerlebnis vollends abrundet

Zum Genießen: Vom Speckbrot, über gegrilltes Fleisch bis hin zu vegetarischen Speisen ist er ein Allrounder als Essenbegleiter.

Weinbau WEBER

Winzerstraße 23, 7474 Deutsch - Schützen · Tel.: 03365 / 2343, Mobil: 0664 / 787 42 19

mail@weinweber.at · www.weinweber.at