

# WEBER

DEUTSCH SCHÜTZEN



## Blaufränkisch Ratschen

---

*Jahrgang:* 2014

*Vinifikation:* Ausbau im Stahltank

*Alter der Reben:* 12 - 15 Jahre

*Alc:* 12,5% Vol

*Lagerfähigkeit\*:* 3 - 5 Jahre

*Trinkempfehlung:* Bordeauxglas

*Trinktemperatur:* 14-16 C°

*Verschluss:* Schraubverschluss

*Weincharakter:* fruchtbetont, weich, klassisch

---

Ein Wein mit schönem rubinrotem Kleid, der schon in der Nase durch volle Fruchtaromen mit Anklängen an rote Früchte besticht. Am Gaumen durchaus fruchtbetont und saftig entwickelt. Man spürt sofort die Balance dieses Weines, der weich und schnell zugänglich ist. Der Körper ist angenehm präsent mit prägnanter Frucht und schön geschmeidigem Tannin. Die bereits gut integrierte Säure belebt den Wein, ohne spitz zu wirken. Dieser klassische Blaufränkisch - im großen Fass (neu!) ausgebaut weist eine schöne Länge auf und wird viel Freude bereiten. Heuer bereits jung gut trinkbar, wird gewiss noch zulegen. Vielseitig verwendbarer Allrounder, wird u.a. mit Rindercarpaccio, gegrillten Gans oder Fasan, Schafskäse) gut harmonieren.

Weinbau Weber

Winzerstraße 23, 7474 Deutsch-Schützen · Tel/Fax.: +43 3365/2343, Mobil: +43 664/2758439

e-mail: [mail@weinweber.at](mailto:mail@weinweber.at), [www.weinweber.at](http://www.weinweber.at)