

WEBER

DEUTSCH-SCHÜTZEN



ANFANG BLAUFRÄNKISCH

Jahrgang: 2021

Vinifikation: Ausbau im großen Holzfass

Alter der Reben: 15 - 20 Jahre

Alc: 13,0% Vol

Lagerfähigkeit*: 3 - 5 Jahre

Trinkempfehlung: Bordeauxglas

Trinktemperatur: 14-16 C°

Verschluss: Schraubverschluss

Weincharakter: gesunde Spannung · schmeichelnd ·
saftig

Die Farbe: ein strahlendes Granatrot

In der Nase: rote Früchte nach Himbeeren und Kirsche · eine
feine würzige Prise

Am Gaumen: lebendig & erfrischend mit einer gesunden
Spannung · Die Fruchtklänge nach Kirschen und Himbeeren
machen ihn zu einem saftigen und fruchtigen Begleiter · sein
Körper ist schmeichelnd · zurück bleibt eine feine Würzigkeit,
die das Geschmackerlebnis vollends abrundet

Zum Genießen: kann gekühlt auch im Sommer zu einem Salat
mit Schafskäse oder einem bunten Mischsalat mit gegrillten
Speckstreifen genossen werden. Ist weiterhin ein Allrounder
als Essensbegleiter

WEINBAU WEBER

Winzerstraße 23, 7474 Deutsch-Schützen · Mobil: +43 664/7874219

e-mail: mail@weinweber.at, www.weinweber.at

lebendig, authentisch, kraftvoll