

WEBER

DEUTSCH-SCHÜTZEN

ANFANG BLAUFRÄNKISCH



Jahrgang: 2022

Vinifikation: Ausbau im großen Holzfass

Alter der Reben: 15 - 20 Jahre

Alc: 13,0% Vol

Lagerfähigkeit*: 3 - 5 Jahre

Trinkempfehlung: Bordeauxglas - Universalglas

Trinktemperatur: 14-16 C°

Verschluss: Schraubverschluss

Weincharakter: dunkle Kirsche · Pfefferl ·
trinkfreudiger Charakter

Die Farbe: ein strahlendes Granatrot

In der Nase: dunkelfruchtige Kirsche & Brombeere · feine Würzigkeit

Am Gaumen: saftig & straff · einen schönen Säurebogen · Fruchttanklänge nach Weichseln und Brombeeren · sein Körper ist schmeichelnd · zurück bleibt eine leichte Würzigkeit mit einer subtilen Pfeffernote

Zum Genießen: kann wie Weißwein – gekühlt genossen werden · Ist 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