

BLAUFRÄNKISCH VOMTHAL 2017

STIL Der Blaufränkisch VOMTHAL überzeugt in der Nase mit komplexen und ausdrucksstarken Fruchtaromen, dunkle Beerenfrüchte mit Johannisbeere und einer Nuance pfeffrige Würze. Am Gaumen kompakte Struktur mit intensiver Fruchtaromatik, ein Hauch von Kräuterwürze und ausgeprägten Aromen nach reifen Waldbeeren. Unterstützt werden die Fruchtbestandteile von einer angenehmen Säurestruktur mit einem gut eingebundenem Tannin. Der mittelkräftige Körper harmonisiert mit dem fruchtbetonten langen Abgang.

HERKUNFT VOMTHAL steht für eine Auswahl spezieller Lagen rund um die Weinbaugemeinde Donnerskirchen, die durch Schiefer und Kalk geprägt sind. Lagen, die für Frucht und Komplexität gleichermaßen geeignet sind.

ENTSTEHUNG Selektive Lese von Hand Ende September 2017, Spontane Maischegärung im Edelstahlgärständer, Malolaktische Gärung und 12-monatige Reifung in mehrere Jahre alten Barriques und großen Holzfässern

DATEN 13,0 % vol Alc.; 6,0 g/l Sre.; 1,2 g/l RZ
gebrauchte Barriques, großes Holzfass

