## ,DER WEINISTUNSERE GROSSE LEIDENSCHAFT.

## Blaufränkisch Grande Reserve V-MAX

Jahrgang 2020





Rebsorten: Blaufränkisch

Weintyp: Österreichischer Qualitätswein

Ausbau: trocken

Vinifizierung: Maischegärung in temperaturgesteuerten Edelstahl-

gärtanks. Maischestandzeit 14 Tage, biologischer Säure

abbau, 30 Monate in französischen Barriques gereift

Weinbeschreibung: Vitikult V-MAX. Wie der Name schon sagt: mehr

Qualität, mehr Genuss und mehr Blaufränkisch geht

nicht. Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe,

feinwürzig unterlegtes und feines, reifes, dunkles

Beerenkonfit, zart nach Zwetschken schmeckend,

schokoladige Nuancen, ein Hauch von Edelholz, saftig,

elegante Textur, feine Tannine, reife Herzkirschen im

Abgang. Sehr gute Länge und ein tolles

Zukunftspotential.

Speiseempfehlung: Ein vielseitiger Speisebegleiter.

Serviertemperatur: 17°

Analysewerte: Alkohol: 14,5 % Vol // Säure: 5,1 g/l //

Restzucker: 1,3 g/l

Anbaugebiet: Mittelburgenland

Bodentyp: Schwere Lehm- und Lössböden am Lutzmannsburger

Hochplateau

Trinkreife: 1-15 Jahre

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Enthält: Sulfite

Raiffeisenbank Lutzmannsburg – BLZ 33048 – KTO.Nr. 3772 IBAN: AT59 3304 8000 0000 3772 – BIC: RLBBAT2E048

UID-Nummer: ATU 62305829
VID-Nummer: ATV 1003070008
EORI-Nummer: ATE 0S1000021257