

NR. 375

ng.3 LAGENWEIN

seit 2011

ng.Nauerth-Gnägy
Schweigen-Rechtenbach
Pfalz**2022 SONNENBERG BLAUFRÄNKISCH TROCKEN**

BIO-Wein / Vegan / unfiltriert

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Kräuterwürze, schwarze Kirschen, mit Brombeeren unterlegt. Saftig, mineralisch und frisch strukturiert, bereits gut trinkbar, vielseitig einsetzbar.

LESE selektive Handlese**BODEN** sandiger Lehm**LAGE** Sonnenberg**ERTRAG** 50 hl / Hektar

VINIFIKATION Traditionelle Maischegärung. Ab beginnender Gärung sanftes Unterstoßen der Beerenhäute. Nach der Mazerationzeit und dem schonenden Trennen von den festen Bestandteilen erfolgt ein mind. 20 monatiger Ausbau im 500er Eichenfass. Unfiltriert.

GENUSS Gegrilltes Fleisch, Gebratene Ente und geschmortes Gemüse passen in der Regel hervorragend zum Blaufränkisch. Genauso eignet sich eine deftige Brotzeit mit Wurst und Schinken zu diesem Wein.

LAGERFÄHIGKEIT mindestens 10 Jahre**TRINKTEMPERATUR** 17 °C**ANALYSE** A 13,5 %vol · S 6,2 g/l · RZ 0,3 g/l

100 ml enthalten durchschnittlich:

BRENNWERT 79,0 kJ (19 kcal)**KOHLENHYDRATE** 1,1 g**DAVON ZUCKER** 0,03 g