seit 2011 ng.

NR. 375

ng.3 LAGENWEIN

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 Mazerationszeit 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

Weingut Nauerth-Gnägy GbR · D-76889 Schweigen-Rechtenbach · Alte Weinstraße 1
Telefon 06342-9238222 · info@nauerth-gnaegy.de · www.nauerth-gnaegy.de

DE-ÖKO-005
Deutsche Landwirtschaft
Bioland