

seit 2011

ng.

NR. 375

ng.3 LAGENWEIN

Nauerth-Gnägy  
Schweigen-Rechtenbach  
Pfalz

## 2020 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 5,9 g/l · RZ 0,4 g/l

100 ml enthalten durchschnittlich:

**BRENNWERT** 79,0 kJ (19 kcal)

**KOHLLENHYDRATE** 1,11 g

**DAVON ZUCKER** 0,04 g

