

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

