

# 7301

**BLAUFRÄNKISCH**

7301 Blaufränkisch entstammt Deutschkreutzer Weinbergen und wurde im gebrauchten Barrique ausgebaut. Er verbindet die Kräuter-Pfeffer Würze des klassischen Blaufränkisch mit dem weichen, runden Charme des Barrique-gereiften Weines.

7301 – DIE Blaufränkisch DNA

7301 - Deutschkreutz

|                    |  |
|--------------------|--|
| Rebsorten:         | 100 % Blaufränkisch  |
| Vinifizierung:     | Vergärung in Edelstahl, biologischer Säureabbau im Barrique                  |
| Ausbau:            | 18 Monate im gebrauchten 225 l Barrique                                      |
| Boden:             | schwerer Lehm, sandiger Lehm   |
| Füllung:           | September 2020   |
| Trinkbar:          | ab sofort bis 2028   |
| Analysen:          | Alkohol: 13,5 % vol.<br>Säure: 5,8 g/l<br>Restzucker: 1,8 g/l                |
| Prüfnummer:        | N 17371/20   |
| Serviertemperatur: | 15°C   |
| Speiseempfehlung:  | Schweinslungenbraten, weißem Fleisch, Pasta, Schwammerln und zu jedem Anlass |

**KIRNBAUER**

*Ein Königreich für  
eine Traube.*