

## WEIN- EXPERTISE

# BLAUFRÄNKISCH QUW BURGENLAND "HEINRICH" BIO



ART-NR. 13121

ERZEUGER Heinrich

**CHARAKTERISTIK** Kräftiges Granatrot, in der Nase kühle, florale Noten. Feine Kirsch-Weichselaromen, reife Brombeeren, Würze. Am Gaumen feingliedriges Tannin, saftige und gut balancierte Säure, langer Abgang.

**VERZEHREMPFEHLUNG** Dieser Blaufränkisch stellt einen facettenreichen Speisenbegleiter da, besonders gut harmoniert er mit Gegrilltem und Gebratenem, wie Medaillons vom Rinderlungenbraten kurz gegrillt mit Sommersalat und Grillgemüse.

**EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR** 16°C

**REBSORTE(N)** Blaufränkisch

**ANBAUGEBIET** Burgenland (Österreich)

**FLASCHENINHALT** 0.75 Liter

**ANALYSEWERTE** 12.00 %Vol., Restzucker 1.00 g/l, Gesamtsäure 5.80 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

**AUSBAU** 9 Monate in Barriques und 500l Fässern

**LEBENSMITTELR. VERANTWORTL.** Heinrich, Baumgarten 60, 7122, Gols, Neusiedlersee, Österreich

**ABFÜLLER** Weingut Heinrich GmbH - A-7122 Gols