

WEIN- EXPERTISE

"STREHN" BLAUFRÄNKISCH QUW BURGENLAND BIO



ART-NR. 23701

CHARAKTERISTIK Im Glas dunkles Rubinrot. In der Nase ausgeprägte Frucht nach Brombeeren, Sauerkirschen und Lakritz. Am Gaumen saftig mit intensiver Frucht. Langanhaltender Abgang, der den Trinkfluss anregt. Ökol. Kontroll-Nummer: AT-BIO-402

SPEISENEMPFEHLUNG Passt besonders gut zu herzhafter Pasta, Fleischgerichten oder Gerichten mit Pilzen, wie beispielsweise pikant gefüllten Portobello-Pilzen.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 17°C

REBSORTE(N) Blaufränkisch

ANBAUGEBIET Burgenland (Österreich)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 14.00 %Vol., Restzucker 1.90 g/l, Gesamtsäure 5.80 g/l, Enthält keine Spuren von tier. Eiweißen., Enthält Sulfite.

AUSBAU Ausbau im Stahltank und mehrfach belegten Holzfässern.

LEBENSMITTEL. VERANTWORTL. Strehn, Weingut Familie Strehn GmbH, Weinbergweg 1, 7301, Deutschkreuz, Österreich

ABFÜLLER Weingut Familie Strehn