

Blaufränkisch 2007 C4

Gesamtalkohol: alc.14 vol.%
Weinsäure: 6,0 ‰
Restzucker: 1,0 g
KMW: 21,0°
Rebsorten: 100% Blaufränkisch
Alter der Rebstöcke: 28 Jahre
Rieden: Satz
Ertrag je Hektar: 30 hl
Gärung: offene Bottich bei ca. 28-30° C
Maischestandzeit 14 Tage
Ausbau: 28 Monate in Barrriques
LIMITIERTE AUFLAGE

Der Blaufränkisch entwickelt ein schönes Rubinrot. In der Nase präsentiert sich der C1 mit dunklen Früchten, mineralischen Anklängen und herben Kräuterdüften. Am Gaumen startet er mit einem eleganten cremigen Empfinden, geht kraftvoll über in schön eingebundene Tannine und endet in einem langen Abgang.

Auszeichnungen:

Gault Millau 2011 17 Punkte

Blaufränkisch 2007 C4

Total alcohol: alc.14 vol.%

Tartaric acid: 6,0 ‰

Residual sugar: 1, 0 g

KMW: 21,0°

Variety: 100% Blaufränkisch

Age of Vines: 25 – 35 years

Vineyard: Goldberg, Satz, Fabian

Yield per hectare: 40-45 hl

Fermentation: open wood casks with a temperature around 24°C, must fermentation for 14 days

Ageing: 30 months in barriques

Limited edition

This Blaufränkisch develops a wonderful ruby red colour. C4 presents itself with aromas of dark fruit accentuated with mineral notes and tart herbal fragrances. On the pallet the wine starts off with an elegant, creamy sensation, continues powerfully with the excellently integrated tannins and ends with a long finish.