



**LAND:**

Østrig

**OMRÅDE:**

Burgenland

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**

Små fade

**SERVERING:**

15-17 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**

2017-2030

**ALKOHOL:**

14 %

**VELEGNET TIL:**

Flyvende vildt Lam Løbende vildt  
Oksekød

## **BLAUFRÄNKISCH LEITHABERG 2015, KOLLWENZ**

Lavet på 100 % Blaufränkisch fra kalkholdig jordbund i Leithagebirge. Høstet i hånden og modnet 21 måneder på små fade af fransk eg - nye og gamle. Flasket uden filtrering eller klaring.

Aroma af brombær, blåbær og solbær med noter af youghurt, solbærblad, peber, lakrids og vanilie. Tæt og intens men med god syre. Faste tanniner og lang, kompleks eftersmag.

Til oksekød, kalvekød eller løbende vildt.

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**