



LAND:

Østrig

OMRÅDE:

Burgenland

DRUETYPE:

LAGRING:

Små fade

SERVERING:

15-17 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2018-2028

ALKOHOL:

14 %

VELEGNET TIL:

Flyvende vildt Lam Løbende vildt
Oksekød

BLAUFRÄNKISCH LEITHABERG 2015, KOLLWENTZ

100 % Blaufränkisch fra marker i Leithagebirge med en elevation på 180-200 moh. Jordbunden er kalkholdig, druerne er høstet i hånden. Modnet på hovedsageligt brugte fade af fransk eg i 21 måneder og flasket uden klaring eller filtrering.

Tæt, mørk bærfrugt med strejf af krydderier som kardemomme, vanilie, sort peber og tørret ingefær. Stor frugtintensitet med frisk syre, fine tanniner, saftighed og mineralitet. Flot længde i eftersmag.

God madvin, der passer til kraftige retter med lyst kød eller mellemkraftige retter med mørkt kød.

Læs mere om producenten på Bichel.dk