

## AVIATOR Blaufränkisch 2022

Intensiv-fruchtige Wald- und Kirschbeeren, untermalt von feinen Röstaromen, süffig mit weicher Tanninstruktur und angenehmer Länge.





 **SORTE:** Blaufränkisch

 **HERKUNFT:** Burgenland

 **AUSBAU:** Teilweise im Stahltank und in gebrauchten Barriquefässern

 **ERNTE:** Ende September mit sorgfältiger Selektion im Weingarten

 **VINIFIZIERUNG:** Ernte perfekt gereifter Trauben, kurze Kaltmazeration, gefolgt von temperaturkontrollierter Maischegärung mit Tresterüberflutung. Abschließend biologischer Säureabbau.

 **BODEN:** Verschiedene Bodenstrukturen: tiefgründiger humoser Oberboden auf schwerem Lehm, durchzogen von Schotterstreifen.

ALKOHOLGEHALT: 14,0 % Vol.

TRINKTEMPERATUR: 16 - 18°C

SÄURE: 4,7 g/l

RESTZUCKER: trocken

VERSCHLUSS: Schrauber

LAGERPOTENTIAL: mind. 3-5 Jahre, bei guter Lagerung auch wesentlich länger

SPEISEEMPFEHLUNG: Rinderbraten, Gänse- und Entenbrust sowie zu Pasta und sämtlichen italienischen Gerichten

SULFITE ENTHALTEN

SILBER Berliner Wein Trophy Winterverkostung 2025

ÖGZ Blaufränkisch-Sortensieger 2024

EAN Code Einzelflasche: 912004176 5452

EAN Code 6er Karton: 912004176 5469

Verpackungseinheit: 6 im Karton