



PASLER

Blaufränkisch Gritschenberg 2015

Weingarten

Verwurzelt am Gritschenberg, der geprägt von kargen, fossilreichen Muschelkalk und des nördlich liegenden kühlenden Leithagebirges. Dieses Terroir verleiht dem Blaufränkisch seine Mineralität, Eleganz und Lebendigkeit.

Keller

Handverlesen im Oktober, spontan vergoren, drei Wochen auf der Maische belassen, 22 Monate im 500l Eichenfass gereift.

Wein

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit zarter Kräuterwürze unterlegte dunkle Herzkirschen, ein Hauch von Nelken, Brombeeren, tabakige Nuancen. Saftig, angenehme Fruchtsüße, feine Tannine, dezente Schokoladenote im Abgang.

Hard facts

14,0% Vol. Alkohol
1,0 g/l Restzucker
5,3 g/l Säure
750 ml Flascheninhalt

Auszeichnung

93 Punkte A la carte
18 Punkte Gault Millau

