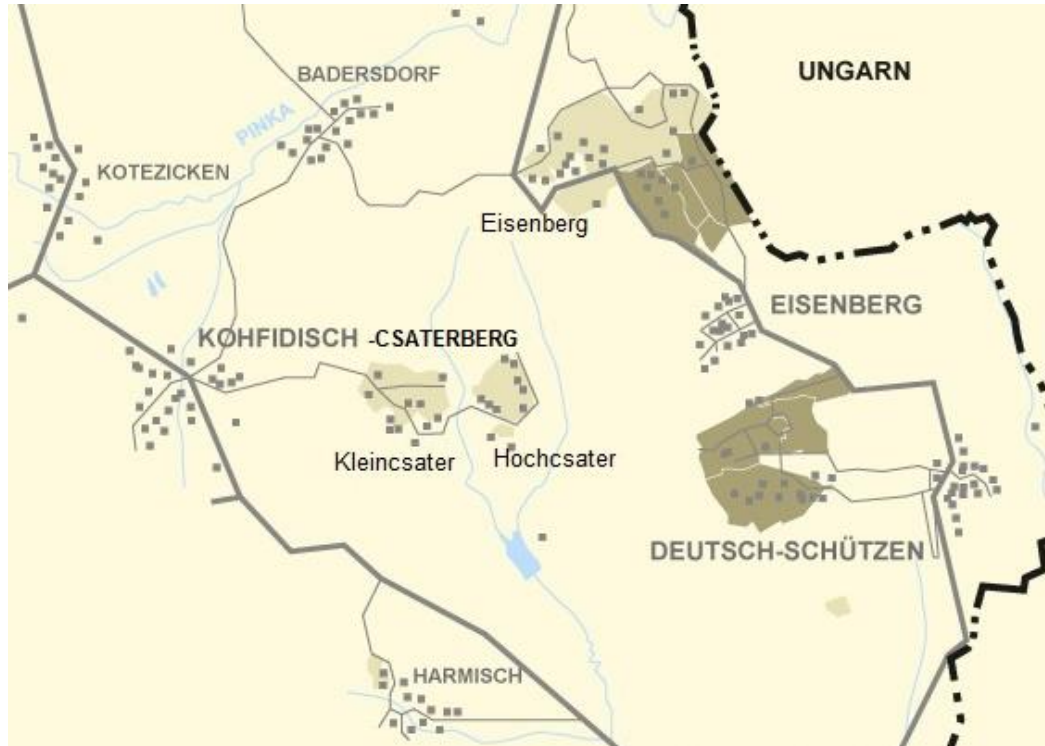


# STUBITS Blaufränkisch



Rebsorten: 100% Blaufränkisch  
Jahrgang: 2017  
Rieden: Kleincsater, Hochcsater, Harmisch, Heiligenbrunn, Deutsch Bieling



Bodenart: vorwiegend Lehmböden mit einzigartigen Opalvorkommen und Schieferanteilen, teilweise sandig bis steinig  
Alter der Rebstöcke: 15 – 35 Jahre  
Lese: von 1. bis 14. Oktober 2017  
Gärung/Ausbau: Spontangärung, Maischestandzeit von 4-10 Tagen, anschließend schonende Pressung, Ausbau imahltank  
Abfüllung: 17. August 2018 in 0,75 l Flaschen mit Schraubverschluss  
Analyse: 12,2% vol. Alkohol; 1 g/l RZ; 5,8 g/l Säure  
Beschreibung: saftige rote Frucht mit viel Würze, zart nach Wildkirsch, fruchtig in der Nase wie am Gaumen, saftig und elegant, kräftige Säure, mineralisch, komplex und balanciert, würzig im langen Hall  
Trinkempfehlung: 2019-2022 bei 16° Celsius