

**BLAUFRÄNKISCH MITTELBURGENLAND DAC
GOLD RESERVE 2018**

Blaufränkisch aus alten Reben und aus unseren berühmtesten Lagen im „Alten Weingebirge“ von Deutschkreutz.

Rubinrot mit feinwürziger Nase und süßer Brombeer- und Heidelbeerfrucht, am Gaumen angenehm mineralische Noten mit schön eingebundenen Tanninen und harmonischem Abgang – 18 Monate im sehr eleganten 225 Liter-Tronçais-Barrique ausgebaut.

Rebsorte:	100 % Blaufränkisch
Vinifizierung:	Vergärung in Edelstahl, biologischer Säureabbau im Barrique
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Boden:	schwerer Lehm, sandiger Lehm
Füllung:	März 2020
Trinkbar:	ab sofort bis 2033
Analysen:	Alkohol: 13,5 % vol. Säure: 6,3 g/l Restzucker: 1,1 g/l
Prüfnummer:	N 14236/20
Serviertemperatur:	18°C



KIRNBAUER

*Ein Königreich für
eine Traube.*