

Allacher



2023 BLAUFRÄNKISCH

Sorte(n): 100% Blaufränkisch

Alkohol: 13,5%vol

Säure: 4,9 g/l

Restzucker: 1,9 g/l

enthält Sulfite

Beschreibung:

Rubinrot mit zartem Kirschrand; saubere dezente Brombeer-Holundernase, voluminöser Körper mit fester Struktur; reife, weiche Tannine; Geschmack nach Zartbitterschokolade im Ausklang.

Vinifizierung & Ausbau:

Die Trauben wurden händisch geerntet und gleich selektioniert. Nur die schönsten und besten Trauben wurden weiter verarbeitet. Die Blaufränkisch-Trauben wurden gerebelt und in einen Edelstahl Maischetank eingefüllt. Nach einer Kaltmazeration von 3 Tagen wurde Hefe zugefügt und mit der Vergärung begonnen. Die Maische wurde 6-8 mal täglich untergetaucht. Das ist bei der Sorte Blaufränkisch besonders wichtig, damit der Blaufränkisch seine typisch Würze erhält und die Farbe aus den Traubenschalen ausgelaugt wird. Die Vergärung dauerte 8 Tage. Nach der Vergärung blieb der Wein noch 12 Tage auf der Maische. Anschließend wurde der Blaufränkisch gepresst und der biologische Säureabbau eingeleitet. Hier wird durch Milchsäurebakterien die raue Äpfelsäure zu milderer Milchsäure umgewandelt und der Gesamt-Säuregehalt vermindert. Der Ausbau erfolgte zu 70 % im Edelstahltank und 30 % im gebrauchten Barrique. Nach 6 Monate wurde der Wein wieder in einen Edelstahltank zusammengezogen, filtriert und anschließend in Flaschen gefüllt.

Serviertemperatur: 16-18 °C