
Blaufränkisch Umriss

100% Blaufränkisch aus Rust.
Wenn der Name Sie wundert, der kommt vom umgangssprachlichen “Um- oder Aufreissen” der Böden, also Pflügen.

| | |
|------------------------|--|
| Aroma | Brombeere, Pfeffer, Tannine |
| Passt zu | Asiatisch, Pasta |
| Weingut | Feiler Artinger |
| Verschluss | Schraubverschluss |
| Trinktemperatur | 18°C |
| Sorte | Rotwein |
| Säure | 6 |
| Restzucker | 1 |
| Rebsorten | Blaufränkisch |
| Qualität | Qualitätswein |
| Land | Österreich |
| Region | Burgenland |
| Gebiet | Neusiedlersee |
| Allergene | enthält Sulfite |
| Lagerfähig | n/a |
| Jahrgang | 2013 |
| Hersteller | Feiler Artinger, Hauptstraße 3, A-7071 Rust |
| Geschmack | trocken |
| Boden | lehmige Braunede, Muschelkalk |
| Ausbau | Holzfass |



Alkoholgehalt 13,5%
Weinstil Elegant-harmonisch
Bio / Vegan BIO