
Blaufränkisch Ried Setz

Die zahlreichen Auszeichnungen, die dieser besondere Blaufränkisch von Kollwentz mit jedem Jahrgang gewinnt, sprechen eine eindeutige Sprache!

| | |
|------------------------|--|
| Aroma | Gewürznoten, Kirschen, Lakritze |
| Passt zu | Er ist der ideale Begleiter zu gegrilltem Fleisch. |
| Auszeichnungen | 96 Falstaff |
| Weinstil | Elegant-harmonisch |
| Land | Österreich |
| Sorte | Rotwein |
| Rebsorten | Blaufränkisch |
| Region | Burgenland |
| Gebiet | Leithaberg |
| Klassifizierung | Leithaberg DAC |
| Jahrgang | 2019 |
| Geschmack | trocken |
| Verschluss | Naturkork |
| Lagerfähig | 15 Jahre |
| Trinktemperatur | 16-18°C |
| Säure | 5,8 |
| Restzucker | 1 g/l |
| Qualität | Qualitätswein |
| Ausbau | Kleines Eichenfass |
| Boden | hoher Kalkanteil, sandoger Lehm, Schiefer |



Hersteller Weingut Kollwentz,
Hauptstraße 120, 7051
Großhöflein, Österreich

Allergene enthält Sulfite

Alkoholgehalt 14,5%