



# Blaufränkisch

2022, 750 ml

Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

9870004142

Blaufränkisch/Lemberger

Alkoholgehalt: 12,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 6,5 g/l



## Speisempfehlungen

von Marian Henß

**Geschmorte Schweinebäckchen mit glasiertem**

**Kohlrabi**

(Fleisch)

**Sellerie-Steaks vom Grill mit Kräuter-Pesto und**

**gerösteten Pinienkernen**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Gebratene Entenbrust mit Reisnudeln, Sprossen**

**und Cashew an würzigem Paprika-Sud**

(Geflügel)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 21.05.2024

Farbe:

Dunkel leuchtendes Kirschrot, dunkle Farbgebung, heller werdender Rand

Nase:

Seien Nase duftet – gleich seiner Farbe – herrlich dunkel und würzig. Die Frucht basiert auf Süßkirsche, Pflaume, Schattenmorelle und Brombeere. Dazu reihen sich Zimt, Wacholder, bunter Pfeffer und Piment aus dem Würzregal ein. Er erinnert an reife Tomate und etwas Paprika. Eine feine Würze erfährt er zusätzliche durch Rosmarin, Salbei und Liebstöckel. Unterholz, etwas Tannenzweige und -zapfen und Zigarrenkiste sorgen für weitere Akzente.

Gaumen:

Mit dem ersten Schluck untersteht er seine Leichtigkeit und Eleganz. Bei hochstehender Säurestruktur fällt es ihm leicht die dunkle Frucht aufzubrechen. Dadurch erscheint er seidig und glatt. Wobei die Säurespitzen ihm immer wieder Kanten verleihen. Frucht und Würze kommen in ähnlicher Form zur Nase wieder zur Geltung. Er wirkt im Nachhall sogar deutlich heller und erinnert viel mehr an Himbeere und weiße Erdbeere.