BLAUFRÄNKISCH

Dürkheim

Nø. 15

2015

750 ML

Reifer, würziger Duft nach roten & schwarzen Beeren. Leicht pfeffrig-würziger im Mund mit einem Hauch Kirschen. Nussige Anklänge, etwas tabakigem und kaffeewürzigem Holz. Reife Frucht, Gewürze, sandiges Tannin, wieder etwas Pfeffer & Bitterschokolade. Warme, kräftige Statur und guter Abgang. Zum Beef-Burger gerne mit Käse.

Klassifizierung:	Ortswein
Rebsorte:	Blaufränkisch
Geschmack:	trocken
Höhe des Weinbergs:	150 m NN
Alkohol:	14% Vol.

Enthält Sulfite

Weingut
HANEWALD-SCHWERDT
Bad Dürkheim - Leistadt
Pfalz

WINEMAKERS VOICE - *Die Idee dahinter*

Die einzigartigen würzigen und pfeffrigen Nuancen erinnern ein wenig an Syrah; nur reift der Blaufränkisch in unseren Breiten wesentlich besser aus als der Vertreter von der Rhone. Die in den 1990er Jahren gepflanzten Weinberge befinden sich heute im besten Alter und werden seit dem Jahrgang 2012 für den in Barrique Fässern ausgebauten Wein genutzt.

HERKUNFT - *Boden*

Ausgewählte Dürkheimer Weinberge geprägt von sandigem Kiesboden. Der sogenannte „ leichte Boden“ erwärmt sich auch bei schwacher Sonneneinstrahlung sehr schnell, sodass schon mit der ersten Frühlingssonne warme Bodentemperaturen gemessen werden können. Blaufränkisch, Cabernet oder auch Merlot haben dadurch gute Voraussetzungen, beachtliche Reifegrade zu erzielen. Die schlechte Wasserspeicherkapazität führt in den Sommermonaten zu leichtem Trockenstress wodurch besonders die Phenol- und Gerbstoffstruktur der Weine unterstützt wird.

WEINBEREITUNG - *Ausbau*

Handlese, traditionelle Maischegärung in offenen Gärbottichen, 18 Monate in Barrique Fässern ausgebaut, unfiltrierte Abfüllung.